

ELECTRIC DOUBLE OVEN RANGE USER INSTRUCTIONS

THANK YOU for purchasing this high-quality product. Register your new range at **www.kitchenaid.com**. In Canada, register your range at **www.kitchenaid.ca**.

For future reference, please make a note of your product model and serial numbers. These can be located on the serial plates. The serial plates are located behind the control panel. You may view them by rotating the serial plates up.

Model Number_______________________ Serial Number _______________________

Para una versión de estas instrucciones en español, visite **www.kitchenaid.com**.

Deberá tener los números de modelo y serie, que se pueden encontrar en las placas de serie detrás del panel de control. Los puede ver al rotar hacia arriba las placas de serie.

Table of Contents

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

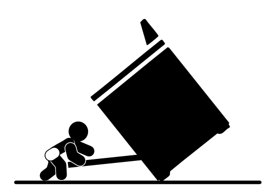
All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

DANGER	**You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**
WARNING	**You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

The Anti-Tip Bracket

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without having the anti-tip bracket fastened down properly.



WARNING

Tip Over Hazard

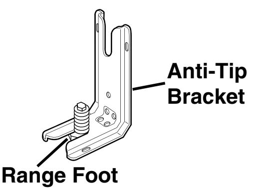
A child or adult can tip the range and be killed.

Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged per installation instructions.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



To verify the anti-tip bracket is installed and engaged:

- **Slide range forward.**
- **Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.**
- **Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.**
- **See installation instructions for details.**

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – The range is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Soak Removable Heating Elements – Heating elements should never be immersed in water.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ranges –

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flambeing foods under the hood, turn the fan on.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FEATURE GUIDE

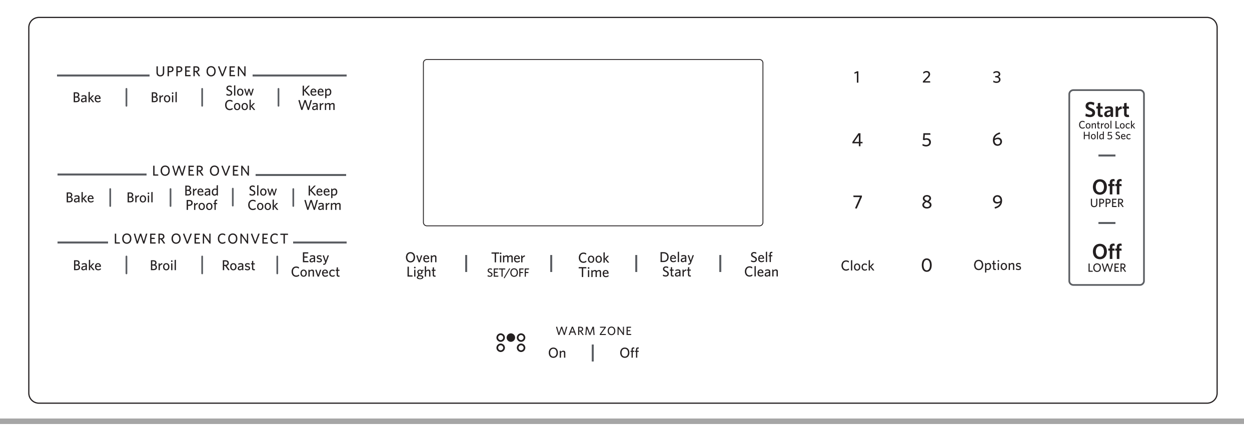
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at **www.kitchenaid.com** for more detailed instructions. In Canada, reference the Customer Service section at **www.kitchenaid.ca**.

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.



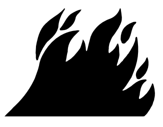
KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
CLOCK	**Clock**	This clock can use a 12- or 24-hour cycle. See “Electronic Oven Controls” section. **1.** Press CLOCK. **2.** Press “3” for AM or “6” for PM. **3.** Press the number keypads to set the time of day. **4.** Press CLOCK or START.
OVEN LIGHT	**Oven cavity light**	While the oven doors are closed, press OVEN LIGHT to turn the lights on and off. The oven lights will come on when an oven door is opened.
TIMER SET/OFF	**Oven timer**	The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes. **1.** Press TIMER SET/OFF. **2.** Press the number keypads to set the length of time in hr-min-min. Leading zeros do not have to be entered. For example, for 2 minutes, enter “2.” **3.** Press TIMER SET/OFF to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at the end of countdown. The display will return to the time of day at the end of countdown. **4.** Press TIMER SET/OFF to cancel the Timer and return to the time of day. Do not press the Off keypads because the oven will turn off.
START	**Cooking start**	The Start keypad begins any oven function. If Start is not pressed within 2 minutes after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
OFF UPPER **OFF LOWER**	**Range function**	The upper and lower Off keypads stop any oven function except the Clock, Timer and Control Lock in the selected oven.
BAKE UPPER **BAKE LOWER**	**Baking and roasting**	**1.** Press BAKE for the desired oven. **2.** Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. **3.** Press START. **4.** To change the temperature, repeat Step 2. Press START for the change to take effect. **5.** Press OFF for the selected oven when finished.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
BROIL UPPER **BROIL LOWER**	**Broiling**	**1.** Press BROIL for the desired oven. **2.** Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. **3.** Press START, and then allow the oven to preheat for 5 minutes. **4.** Position the cookware in the oven and leave the door open 4½" (11.4 cm) at the broil stop position. **5.** Press OFF for the selected oven when finished.
CONVECT BAKE	**Convection cooking**	**1.** Press CONVECT BAKE. **2.** Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. **3.** Press START. **4.** To change the temperature, repeat Step 2. Press START for the change to take effect. **5.** Press OFF LOWER when finished.
CONVECT ROAST	**Convection cooking**	**1.** Press CONVECT ROAST. **2.** Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. **3.** Press START. **4.** To change the temperature, repeat Step 2. Press START for the change to take effect. **5.** Press OFF LOWER when finished.
CONVECT BROIL	**Convection cooking**	**1.** Press CONVECT BROIL. **2.** Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. **3.** Press START. **4.** To change the temperature, repeat Step 2. Press START for the change to take effect. **5.** Press OFF LOWER when finished.
EASY CONVECT	**Recipe conversion for convection cooking**	**NOTE:** For best results, preheat your oven to the required temperature prior to using EasyConvect™ Conversion. After preheating is complete, press the OFF LOWER key before using EasyConvect™ Conversion. **1.** Press EASY CONVECT until the desired EasyConvect™ option is displayed (MEATS, BAKED GOODS or OTHER). **2.** Press START. **3.** Press the number keypads to enter the standard cook temperature, and then press START. **4.** Enter the standard cook time, and then press START. **5.** Place food in the oven at the appropriate time. Check food for doneness before the stop time is reached. If food will not be done when stop time is reached, add more cooking time before time elapses. See “Cook Time” section. At the end of the stop time, the oven will automatically turn off. **6.** Press OFF LOWER when finished. Refer to the “EasyConvect™ Conversion” section for more information.
SLOW COOK UPPER **SLOW COOK LOWER**	**Slow cooking**	It is not necessary to preheat the oven. **1.** Place food in the upper or lower oven. **2.** Press SLOW COOK for the desired oven. **3.** Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. **4.** Press START. **5.** Press OFF for the selected oven when finished.
BREAD PROOF	**Proofing bread**	**1.** Press BREAD PROOF until the desired proof is displayed (“Standard Proof” or “Rapid Proof”). **NOTE:** “Rapid” operates at a slightly higher temperature for second rise of formed dough. **2.** Press START. Let the dough rise until nearly doubled in size. Proofing time may vary depending on dough type and quantity. **3.** Press OFF LOWER when finished proofing. Refer to the “Proofing Bread” section for more information.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
KEEP WARM UPPER KEEP WARM LOWER	**Hold warm**	Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. **1.** Press KEEP WARM for the desired oven. **2.** Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. **3.** Press START. **4.** Press OFF for the selected oven when finished.
DELAY START	**Delayed start**	The Delay Start keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Delay Start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the “Cook Time” section.
COOK TIME	**Timed cooking**	Cook Time allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the “Cook Time” section.
WARM ZONE ON/OFF	**Warming zone**	Press WARM ZONE ON to select the warming element on the cooktop. Press WARM ZONE OFF to turn off the warming element.
SELF CLEAN	**Self-clean cycle**	See the “Self-Clean Cycle” section.
START CONTROL LOCK hold 5 sec.	**Oven control lockout**	**1.** Check that the ovens and timers are off. **2.** Press and hold START for 5 seconds. **3.** If enabled, a tone will sound, and “CONTROL LOCKED” will be displayed. **4.** Repeat to unlock. No keypads will function with the controls locked.
OPTIONS	**Oven use functions**	Enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the “Oven Use” section.

COOKTOP USE

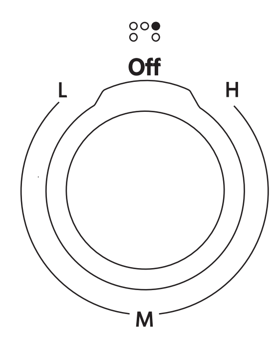
⚠WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so can result in death or fire.



The control knobs can be set to anywhere between “H” and “L.” Push in and turn to setting.

REMEMBER: When range is in use, the entire cooktop area may become hot.

Ceramic Glass

The surface cooking area will glow red when an element is on. Some parts of the surface cooking area may not glow red when an element is on. This is normal operation. It will also randomly cycle off and back on again, even while on High, to keep the cooktop from extreme temperatures.

It is normal for the surface of ceramic glass to appear to change color when surface cooking areas are hot. As the glass cools, it will return to its original color.

Clean the cooktop after each use to help avoid scratches, pitting, abrasions and to condition the glass surface. Ceramic glass cooktop cleaner and a cooktop scraper are also recommended for stubborn soils. Do not use abrasive cleaners, cleaning pads or harsh chemicals for cleaning. The Cooktop Care Kit Part Number 31605 contains all of the items needed to clean and condition your ceramic glass cooktop. Refer to the “Range Care” section for additional information.

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the cooktop surface and to make soils easier to remove, clean the cooktop after each use to remove all soils.

- Cooktops with an Even-Heat™ Ultra element provide the best speed to boil and simmering performance for large pans. For pans 10" (25.4 cm) and larger, use the Even-Heat™ Ultra element at the “Ultra Hi” setting for fastest boiling performance. For best low heat performance on pans 10" (25.4 cm) and larger, use the Even-Heat™ Ultra element at the “Even Heat Simmer” setting.
- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills using a scraper while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.
- To avoid damage to the cooktop, do not cook foods directly on the cooktop.

Cooktop On Indicator Light

The Cooktop On indicator light is located on the console panel. When any control knob on the console panel is turned on, the Cooktop On indicator light will glow.

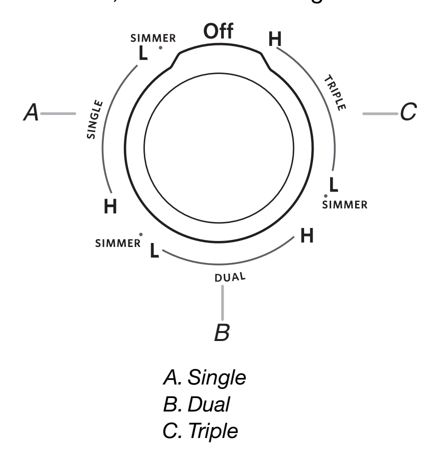
Hot Surface Indicator Light

On ceramic glass models, the Hot Surface indicator light is located on the console panel.

The Hot Surface indicator light will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area is turned off.

Triple Zone Element

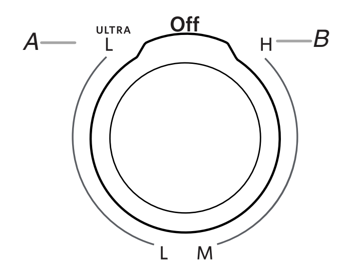
The Triple Zone Element offers flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual and triple sizes combine single, dual and outer elements and are recommended for larger size cookware, large quantities of food, and home canning.



A. Single
B. Dual
C. Triple

Even-Heat™ Ultra Element

The Even-Heat™ Ultra Element offers additional cooking flexibility. The Even-Heat™ Ultra Element can be used to boil liquids faster. The lowest setting can be used to prepare sauces and to keep foods at a low temperature. Use cookware appropriate in size for the Even-Heat™ Ultra Element.



A. Lower heat option
B. Rapid Boil option

Warm Zone Element

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Use the Cooktop Warm Zone Element to keep cooked foods warm. One hour is the recommended maximum time to maintain food quality.

Do not use it to heat cold foods.

The Warm Zone Element can be used alone or when any of the other surface cooking areas are being used.

The Warm Zone Element area will not glow red when cycling on. However, the Cooktop On light will glow while the Cooktop Warm Zone Element is in use.

- Use only cookware recommended for oven and cooktop use.
- Cover all foods with a lid or aluminum foil. When warming baked goods, allow a small opening in the cover for moisture to escape.
- To avoid damage to the cooktop, do not use plastic wrap to cover food because the plastic wrap may melt.
- Use pot holders or oven mitts to remove food.



To Use:

1. To turn on, press WARM ZONE ON and then START.
2. To turn off, press WARM ZONE OFF.

Cookware

IMPORTANT: Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

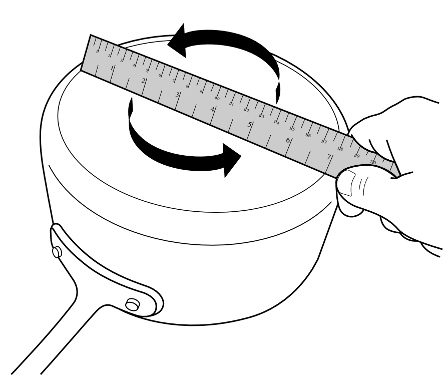
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base, they can leave permanent marks on the surfaces.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

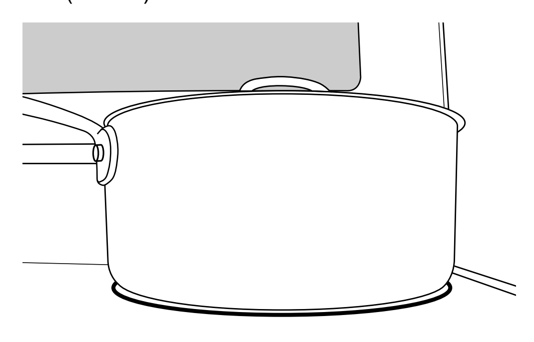
Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

Cookware	Characteristics
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks. ■ May leave aluminum residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking. ■ Rough edges or burrs may scratch the cooktop.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings. ■ May scratch the cooktop.
Copper	■ Heats very quickly and evenly. ■ May leave copper residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking. ■ Can leave a permanent stain or bond to the cooktop if overheated.
Earthenware	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings. ■ May scratch the cooktop.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron. ■ Porcelain enamel bakeware without the metal base may bond to the cooktop if overheated.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

Use flat-bottomed cookware for best cooking results and energy efficiency. The cookware should be about the same size as the cooking area outlined on the cooktop. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the area.



Home Canning

Canning can be performed on a glass smooth top cooking surface or traditional coil element cooktop. When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas or elements between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the largest surface cooking area or element. On electric cooktops, canners should not extend more than ½" (1.3 cm) beyond the surface cooking area or element.
- Do not place canner on 2 surface cooking areas or elements at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners to avoid damage to the cooktop and elements.
- For more information, contact your local agricultural extension office, or refer to published home canning guides. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Electronic Oven Controls

Control Display

The display will light up when first powered up or after a power loss. When oven is not in use, the time of day is displayed.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One Tone

- Valid keypad press.
- Oven is preheated (long tone).
- Kitchen timer (long tone with reminder tone every 60 seconds).
- Function has been entered.

Three Tones

- Invalid keypad press.

Four Tones

- End of cycle (with reminder tone every 60 seconds).

Use the Options keypad to change the tone settings.

Options

Many features of the oven control can be adjusted to meet your personal needs. These changes are made using the Options keypad.

Use the Options keypad to scroll through the features that can be changed. Each press of the Options keypad will advance the display to the next setting. After selecting the feature to be changed, the control will prompt you for the required input. Details of all of the feature changes are explained in the following sections.

Press OFF UPPER or OFF LOWER to exit Options.

Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset to Fahrenheit, but can be changed to Celsius.

1. Press OPTIONS until "TEMP UNIT" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF UPPER or OFF LOWER to exit and display the time of day.

Audible Tones Disable

Turns off all tones, including the end of cycle tone and key press tones.

1. Press OPTIONS until "SOUND" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF UPPER or OFF LOWER to exit and display the time of day.

Sound Volume

Sets the pitch of the tone to either high or low.

1. Press OPTIONS until "SOUND VOLUME" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF UPPER or OFF LOWER to exit and display the time of day.

End of Cycle Tone

Activates or turns off the tones that sound at the end of a cycle.

1. Press OPTIONS until "END TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF UPPER or OFF LOWER to exit and display the time of day.

Key Press Tones

Activates or turns off the tones when a keypad is pressed.

1. Press OPTIONS until "KEYPRESS TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF UPPER or OFF LOWER to exit and display the time of day.

Reminder Tones Disable

Turns off the short repeating tone that sounds every 1 minute after the end of cycle tones.

1. Press OPTIONS until "REMINDER TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF UPPER or OFF LOWER to exit and display the time of day.

12/24 Hour Clock

1. Press OPTIONS until "12/24 HOUR" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF UPPER or OFF LOWER to exit and display the time of day.

Demo Mode

IMPORTANT: This feature is intended for use on the sales floor with 120 V power connection and permits the control features to be demonstrated without heating elements or burners turning on. If this feature is activated, the oven will not work.

1. Press OPTIONS until "DEMO MODE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF UPPER or OFF LOWER to exit and display the time of day.

12-Hour Shutoff

The oven control is set to automatically shut off the oven 12 hours after the oven initiates a cook or clean function. This will not interfere with any timed or delay cook functions.

1. Press OPTIONS until “12 HR AUTO OFF” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press OFF UPPER or OFF LOWER to exit and display the time of day.

Languages - Scrolling Display Text

Language options are English, Spanish and French.

1. Press OPTIONS until “LANGUAGE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the number keypad to adjust the setting.
4. Press OFF UPPER or OFF LOWER to exit and display the time of day.

Energy Save

The Energy Save mode deactivates the display to reduce energy consumption.

1. Press OPTIONS until “ENERGY SAVE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press OFF UPPER or OFF LOWER to exit and display the time of day.

Oven Temperature Offset Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature. Elements will cycle on and off as needed to provide consistent temperature, but they may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Most thermometers are slow to react to temperature change and will not provide an accurate reading due to this cycling.

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature can be adjusted to personalize it for your cooking needs. It can be changed to Fahrenheit or Celsius.

To Adjust Oven Temperature:

1. Press OPTIONS until “TEMP CALIB” is displayed.
2. The current setting will be displayed. Press the “1” keypad to toggle between the upper and lower ovens.
3. Press START to select the choice displayed in Step 2. Wait 10 seconds for the display to change or press START, and then continue with Step 4.
4. Press the “3” keypad to increase the temperature in 5°F (3°C) increments, or press the “6” keypad to decrease the temperature in 5°F (3°C) increments. The range is from -30°F to +30°F (-18°C to +18°C).
5. Press OFF UPPER or OFF LOWER to exit and display the time of day.

Keep Warm

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

IMPORTANT: Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour; however, breads and casseroles may become too dry if left in the oven during the Keep Warm function. For best results, cover food.

The Keep Warm feature allows hot cooked foods to stay at serving temperature.

To Use:

1. Press KEEP WARM for the desired oven.
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.

   NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the number keypads to enter the desired temperature and then START.
3. Press START.
4. Place food in the oven.
5. Press OFF for the selected oven when finished.
6. Remove food from the oven.

To Cancel Keep Warm Feature:

Press OFF for the selected oven. Remove food from oven.

Sabbath Mode

The Sabbath Mode sets the oven to remain on in a bake setting until turned off.

When the Sabbath Mode is set, only the Bake cycle will operate. All other cooking and cleaning cycles are disabled. No tones will sound, and the displays will not indicate temperature changes.

When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off, and the heating elements will not turn on or off immediately.

NOTE: Warm Zone is not available when Sabbath Mode is enabled.

To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):

1. Press OPTIONS until “SABBATH” is displayed.
2. Press the “1” keypad. Sabbath Mode can be activated for baking.
3. Press START, OFF UPPER or OFF LOWER to save the setting and exit to display the time of day.

   NOTE: To disable the Sabbath Mode, repeat steps 1 through 3 to change the status from “SABBATH ON” to “SABBATH OFF.”

To Activate Sabbath Mode:

1. Press BAKE for the desired oven.
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
3. Press START.

   For timed cooking in Sabbath Mode, press COOK TIME, and then press the number keypads to set the desired cook time. Press START.

4. (Optional) If Sabbath Mode is to be used for both ovens, repeat steps 1 through 3 for the second oven.
5. Press OPTIONS. Three tones will sound. Then press "7." "SAb" will appear in the display.

To Adjust Temperature (when Sabbath Mode is running in only one oven):

1. Press the number keypad as instructed by the scrolling text to select the new temperature.

   NOTE: The temperature adjustment will not appear on the display, and no tones will sound. The scrolling text will be shown on the display as it was before the keypad was pressed.
2. Press START.

To Adjust Temperature (when Sabbath Mode is running in both ovens):

1. Press BAKE for the desired oven.
2. Press the number keypad as instructed by the scrolling text to select the new temperature.

   NOTE: The temperature adjustment will not appear on the display, and no tones will sound. The scrolling text will be shown on the display as it was before the keypad was pressed.
3. Press START.

To Deactivate Sabbath Mode:

Press OPTIONS, and then press "7" to return to regular baking, or press OFF UPPER or OFF LOWER to turn off the oven(s).

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

For best cooking results, do not cover entire oven rack with foil because air must be able to move freely.

Positioning Racks and Bakeware

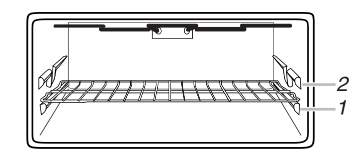
IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

Racks

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.
- Place food so it will not rise into the broil element. Allow at least ½" (1.3 cm) between pans and the broil element.

To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift it out. Use the following illustrations and charts as a guide for positioning racks.

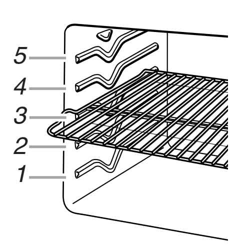
Rack Positions - Upper Oven



Baking and Broiling

Food	Rack Position
All foods	1

Rack Positions - Lower Oven



Food	Rack Position
Large roasts or poultry	1
Roasted meats	2
Most baked goods, casseroles	3
Broiled meats, poultry, fish	4
Broiling/searing meats, hamburgers, steaks	5

For hamburger patties to have a well-seared exterior and a rare interior in the lower oven, use a flat rack in rack position 5. Side 1 should cook for approximately 2½ to 3½ minutes. Side 2 should cook for approximately 4 to 5 minutes. Expect a moderate degree of smoke when broiling.

Multiple Rack Cooking

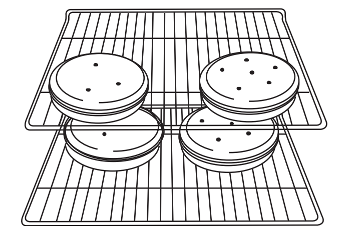
2-rack: Use rack positions 2 and 4 for regular baking with the roll-out rack in position 2.

2-rack (convection only): Use rack positions 2 and 4 for convection baking with the roll-out rack in position 2.

NOTE: The roll-out rack in the lower oven sits midway between adjacent rack positions. The roll-out rack should not be used in rack position 5.

Baking Layer Cakes on 2 Racks

For best results when baking cakes on 2 racks, use rack positions 1 (roll-out rack) and 4 (flat rack) with the Convection Bake function. Place the cakes on the racks as shown. If using 2 flat racks, use rack positions 2 and 4.



Baking Cookies on 2 Racks

For best results when baking cookies on 2 racks, use rack positions 1 (roll-out rack) and 4 (flat rack) with the Bake function. If using 2 flat racks, use rack positions 2 and 4.

Bakeware

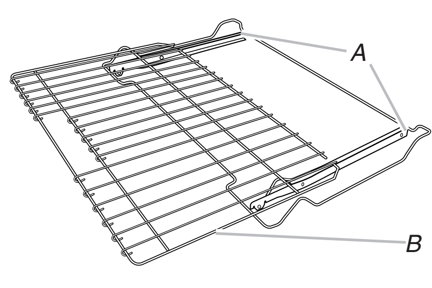
To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5.0 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

Number of Pan(s)	Position on Rack
1	Center of rack.
2	Side by side.
3 or 4	Refer to the previous illustration.

Roll-Out Rack

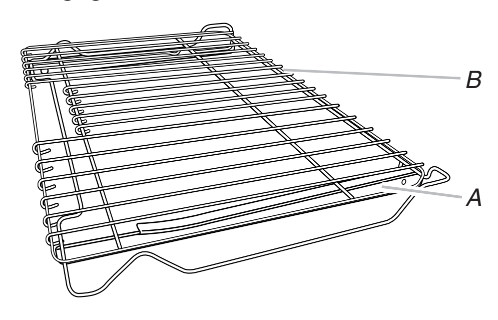
The roll-out rack allows easy access to position and remove food in the oven. The roll-out rack should not be used in rack position 5.

Open Position



A. Slide rails
B. Sliding shelf

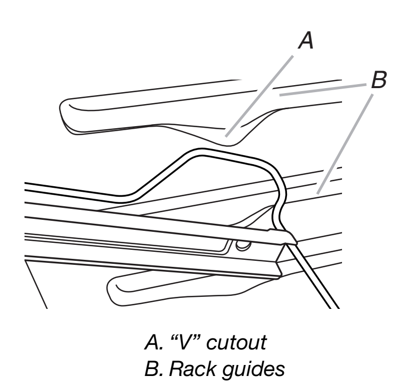
Closed and Engaged Position



A. Slide rails
B. Sliding shelf

To Insert Roll-Out Rack

1. Angle rack assembly up, and then insert into the "V" cutout in the rack guides of the oven cavity.
2. Keep rack assembly lifted up at an angle, and then push in to bypass the lower "V" cutout.
3. Gently slide rack assembly into oven, bypassing the "V" cutouts.



A. "V" cutout
B. Rack guides

To Remove Roll-Out Rack

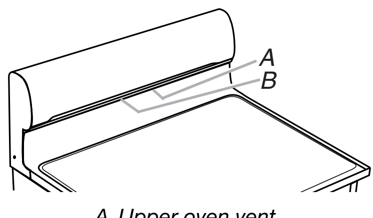
1. Push the sliding shelf in completely so that it is in the closed and engaged position.
2. Using 2 hands, gently pull the sliding shelf and the slide rails at the same time to the "V" cutout. Angle the rack so that the front is higher than the back, and then gently pull rack past "V" cutout and then out of the oven.

To avoid damage to the sliding shelves, do not place more than 25 lbs (11.4 kg) on the rack.

Do not clean the roll-out rack in a dishwasher. It may remove the rack's lubricant and affect its ability to slide.

See the "General Cleaning" section for more information.

Oven Vents



A. Upper oven vent
B. Lower oven vent

The oven vents release hot air and moisture from the ovens, and should not be blocked or covered. Blocking or covering the vents will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vents.

Baking and Roasting

Preheating

When beginning a Bake, Convect Bake or Convect Roast cycle, the oven will begin preheating after Start is pressed. The oven will take approximately 12 to 15 minutes to reach 350°F (177°C) with all of the oven racks provided with your oven inside the oven cavity. Higher temperatures will take longer to preheat. The preheat cycle rapidly increases the oven temperature. The actual oven temperature will go above your set temperature to offset the heat lost when your oven door is opened to insert food. This ensures that when you place your food in the oven, the oven will begin at the proper temperature. Insert your food when the preheat tone sounds. Do not open the door during preheat before the tone sounds.

Oven Temperature

While in use, the oven elements will cycle on and off as needed to maintain a consistent temperature, but they may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Opening the oven door while in use will release the hot air and cool the oven which could impact the cooking time and performance. It is recommended to use the oven light to monitor cooking progress.

NOTE: On models with convection, the convection fan may run in the non-convection bake mode to improve oven performance.

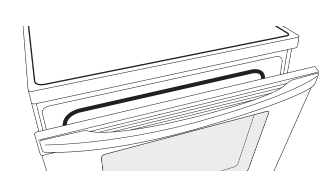
Temperature Management System

The Temperature Management System electronically regulates the oven heat levels during preheat and bake to maintain a precise temperature range for optimal cooking results. The bake and broil elements or burners cycle on and off in intervals. On convection range models, the fan will run while preheating and may be cycled on and off for short intervals during Bake to provide the best results. This feature is automatically activated when the oven is in use.

Before baking and roasting, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven preheat cycle to end before putting food in unless it is recommended in the recipe.

Broiling

When broiling, preheat the oven for 5 minutes before putting food in unless recommended otherwise in the recipe. Leave the desired oven door open 4½" (11.4 cm) at the broil stop position to ensure proper broiling temperature. Position food on grid in a broiler pan, and then place it in the center of the oven rack.



NOTE: Odors and smoke are normal the first few times the oven is used or if the oven is heavily soiled.

Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broil settings. Place the food in the upper or lower oven. Refer to the "Positioning Racks and Bakeware" section for more information.

On lower settings, the broil element will cycle on and off to maintain the proper temperature.

- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

  If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. Please refer to the "Accessories" section for more information.

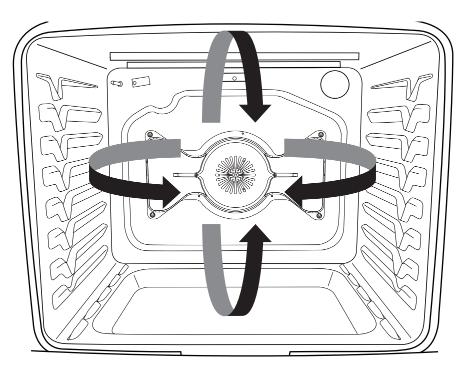
Lower Oven Convection Cooking

In a convection oven, the fan-circulated hot air continually distributes heat more evenly than the natural movement of air in a standard thermal oven. This movement of hot air helps maintain a consistent temperature throughout the oven, cooking foods more evenly, crisping surfaces while sealing in moisture and yielding crustier breads.

During convection cooking, the bake, broil and convection (true convection only) elements cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature, while the fan circulates the hot air.

If the oven door is opened during convection cooking, the fan will turn off immediately. It will come back on when the oven door is closed.

NOTE: The oven door must be closed for convection broiling.



Position the racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section before starting convection cooking.

With convection cooking, most foods can be cooked at a lower temperature or for a shorter length of time. These adjustments can be made using the following chart or by using the EasyConvect™ Conversion feature on your range.

Setting	Guidelines
CONVECT BAKE	Reduce the standard baking temperature 25°F (15°C).
CONVECT BROIL	Use standard recipe temperature. Cooking time may be reduced so the food should be checked for doneness early.
CONVECT ROAST	Use standard recipe temperature. Cooking time may be reduced by 15 to 30% with Convect Roast so the food should be checked for doneness early.

Bow Tie True Convection with T.H.E.™ Element

True convection adds an electric element around the convection fan to enhance the cooking performance. Use the following Convect Options chart as a guide.

Convect Options

Setting	Foods
CONVECT BAKE	Single or multiple-rack baking for cookies, biscuits, breads, casseroles, tarts, tortes.
CONVECT BROIL	Thicker cuts or unevenly shaped pieces of meat, fish or poultry.
CONVECT ROAST	Whole chicken or turkey, vegetables, pork roasts, beef roasts.

EasyConvect™ Conversion

Convection cooking temperatures and times can differ from those of standard cooking. Depending upon the selected category, EasyConvect™ Conversion automatically reduces the standard recipe temperature and/or time you input for convection cooking.

Foods are grouped into 3 general categories. Choose the category most appropriate for the food to be cooked. Use the following chart as a guide.

Setting	Foods
MEATS	**Chicken:** whole and pieces **Meat loaf, Roasts:** pork, beef and ham (Turkey and large poultry are not included because their cook time varies.)
BAKED GOODS	**Biscuits, Breads:** quick and yeast **Cakes and Cookies** **Casseroles**
OTHER	**Frozen convenience foods:** french fries, nuggets, fish sticks, lasagna

To Use:

NOTE: For best results, preheat your oven to the desired temperature prior to using EasyConvect™ Conversion. After preheating is complete, press OFF LOWER before using EasyConvect™ Conversion.

1. Press EASY CONVECT until the desired option (MEATS, BAKED GOODS or OTHER) is displayed.
2. Press START.
3. Press number pads to enter standard cook temperature, and then press START.
4. Press number pads to enter standard cook time, and then press START.
5. Place the food in the oven.

   Check food for doneness before the stop time is reached. If food will not be done when the stop time is reached, add more cooking time before time elapses. See "Cook Time" section. At the end of the stop time, the oven will automatically turn off.
6. Press OFF LOWER when finished.
7. Remove food from the oven.

Slow Cook

Slow Cook is best for food items such as beef, poultry and pork. This cycle is available to cook food at low temperatures for long periods of time. Food can be cooked up to 12 hours depending on the temperature chosen.

Recommended Temperature Range:

4 hour cook time = 250°F to 300°F (120°C to 150°C)

8 hour cook time = 200°F to 250°F (93°C to 120°C)

12 hour cook time = 170°F to 226°F (77°C to 108°C)

- Food should be completely thawed.
- Cover food to keep food moist.
- Prior to Slow Roasting, meat can be pan seared or broiled on sides to enhance browning, flavor and tenderness.
- Use a flat rack in position 3 for best results.

To Use Slow Cook:

Before using Slow Cook, see the "Positioning Racks and Bakeware" section. It is not necessary to preheat the oven.

1. Place food in oven.
2. Press SLOW COOK for the desired oven.
3. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
4. Press START.

   "Preheating" will show in the display until the set temperature is reached.

   "Lo" will also appear in the display until the oven reached a temperature of at least 170°F (77°C).

   When an oven temperature of at least 170°F (77°C) is reached, the oven display will show the temperature increasing. A single tone will sound when the set temperature is reached.
5. Press OFF for the selected oven when finished.

Proofing Bread

Proofing bread prepares the dough for baking by activating the yeast. Follow the recipe directions as a guide. Standard Proof should be used for fresh dough, thawed dough, and for the first and second rise. Rapid Proof (on some models) operates at a slightly higher temperature than Standard Proof, and it can be used for the second rise of formed dough.

To Proof:

Before first proofing, place the dough in a lightly greased bowl and cover loosely with wax paper, coated with shortening. Place in position 2, and then close the oven door.

1. Press BREAD PROOF until the desired proof is displayed ("Standrd" or "Rapid").
2. Press START.

   Let the dough rise until nearly doubled in size. Proofing time may vary depending on dough type and quantity.
3. Press OFF when finished proofing.

Before second proofing, shape the dough, place it in baking pan(s) and then cover loosely. Follow the same placement and control steps above. Before baking, remove the cover.

NOTE: If the oven temperature is greater than 120°F (49°C), the display will indicate "oven cooling" until the temperature is below 120°F (49°C).

Cook Time

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

To Set a Timed Cook:

1. Press the keypad for any cooking function except Self-Clean, Bread Proof, or Keep Warm.
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minim or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
3. Press COOK TIME.
4. Press the number keypads to enter the length of time to cook.
5. Press START. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically.

   The temperature and/or time setting can be changed at any time by repeating steps 2 through 5.
6. Press OFF for the desired oven to clear the display.

   NOTE: The time setting for any timed cooking function, including EasyConvect™ Conversion, can be adjusted by following the previous steps 3 through 5.

To Set a Delayed Timed Cook:

1. Press DELAY START.
2. Press the number "1" or "2" keypad to select the desired oven.
3. Press the number keypads to enter the number of hours and/or minutes you want to delay the start time.
4. Press the keypad for any cooking function except Bread Proof or Keep Warm.
5. Press the number keypads to choose the appropriate clean level or set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
6. Press START or COOK TIME.
7. Press the number keypads to enter the length of time to cook.
8. Press START.

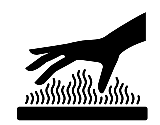
When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The temperature and/or time settings can be changed after the delay countdown by repeating steps 1 through 7. When resetting the time and temperature, it is necessary to press Start between steps 4 and 5 to continue making changes.

When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.

9. Press OFF for the desired oven to clear the display.

Self-Cleaning Cycle

⚠WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see “Oven Vent” or “Oven Vents” section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket.

Prepare Range:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware, all cooking utensils, oven racks and aluminum foil and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Use a damp cloth to clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.
- Remove plastic items from the cooktop because they may melt.

NOTE: The cooktop burners will not function during the self-clean cycle.

IMPORTANT:

- Oven temperature must be below 500°F (260°C) to program a clean cycle.
- Only 1 oven can be cleaned at a time.
- Both oven doors will lock when either oven is running the Self-Cleaning cycle.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle.

To stop the Self-Cleaning cycle at anytime, press OFF UPPER or OFF LOWER. If the temperature is too high, the oven doors will remain locked.

When “LOCK” shows in the display, the doors of the oven cannot be opened. To avoid damage to the doors, do not force the doors open when “LOCK” is displayed.

Before self-cleaning, make sure the doors are completely closed or the doors will not lock and the Self-Cleaning cycle will not begin.

NOTE: Only one oven can use the Self-Clean cycle at a time, and 12 hours must pass before the next Self-Clean can begin.

The oven is preset for a 3-hour clean cycle; however, the time can be changed. Suggested clean times are 2 hours for light soil and between 3 hours and 4 hours for average to heavy soil.

Use the following chart as a guide to determine the desired cleaning level.

Cleaning Level	Total Cleaning Time (Includes a 30 Minute Cool Down Time)
1 (Quick)	2 hours
2	2 hours 30 minutes
3	3 hours
4 (reg)	3 hours 30 minutes
5	4 hours
6 (Maxi)	4 hours 30 minutes

To Self-Clean:

1. Close the oven doors, and then press SELF CLEAN.
2. Press the number “1” or “2” keypad to select the desired oven to clean.
3. Choose the clean level desired by pressing the appropriate number keypad.
4. Press START.

   The oven doors will automatically lock.

   When the Self-Clean cycle is complete and the oven cools, the oven doors will unlock.
5. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

To Delay Start Self-Clean:

1. Close the oven doors, and then press DELAY START.
2. Press the number “1” or “2” keypad to select the desired oven.
3. Press the number keypads to enter the desired amount of time by which you want to delay the start.
4. Press SELF CLEAN.
5. Choose the clean level desired by pressing the appropriate number keypad.
6. Press START.

   The oven doors will automatically lock.

   When the Self-Clean cycle is complete and the oven cools, the oven doors will unlock.
7. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. For additional information, you can visit the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at **www.kitchenaid.com**. In Canada, refer to the Customer Service section at **www.kitchenaid.ca**.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire range is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad:
  Gently clean around the model/serial/rating plate because scrubbing may remove numbers.
- affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
  See the "Accessories" section for more information.

STAINLESS STEEL (on some models)

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, affresh® Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016:
  See the "Accessories" section for more information.

METALLIC PAINT (on some models)

Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia or sodium hydroxide (lye) because paint surface may stain.

CERAMIC GLASS (on some models)

Cleaning Method:

Use affresh® Cooktop Cleaner Part Number W10355051, Cooktop Cleaning Pads Part Number W10391473 and Cooktop Scraper Part Number WA906B to clean and remove stains from the cooktop. Use Cooktop Protectant Part Number 31463A regularly to avoid stain buildup, pitting and scratching, while conditioning the cooktop for easier future cleaning. These can be ordered as accessories. See the "Accessories" section for more information. The Cooktop Scraper uses razor blades. Store razor blades out of the reach of children.

Do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia because damage may occur.

Light to moderate soil

- Can be cleaned with damp paper towels or sponge. Light stains should be addressed with cleaner and cleaning pad.

Sugary spills (jellies, candy, syrup)

- Cooktop Scraper:
  Scrape off sugary spills while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while cleaning the cooktop.
- affresh® Cooktop Cleaner and Cooktop Cleaning Pads:
  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub product into surface with a Cooktop Cleaning Pad. Continue rubbing until white film disappears.

Heavy soil, dark streaks, specks and discoloration

- Clean with affresh® Cooktop Cleaner or nonabrasive cleaner and cleaning pad.

Burned-on soil

- affresh® Cooktop Cleaner or nonabrasive cleanser with Cooktop Cleaning Pads:
  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub product into soil with a Cooktop Cleaning Pad. Continue rubbing until white film disappears.

Metal marks from aluminum and copper

- affresh® Cooktop Cleaner and Cooktop Cleaning Pads:
  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub product into surface with a Cooktop Cleaning Pad. Continue rubbing until white film disappears. The marks will not totally disappear, but after many cleanings they will become less noticeable.

Tiny scratches and abrasions

- affresh® Cooktop Cleaner and Cooktop Cleaning Pads:
  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub product into surface with a Cooktop Cleaning Pad. Continue rubbing until white film disappears. Scratches and abrasions do not affect cooking performance, and after many cleanings they will become less noticeable.

COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

To avoid damage, do not soak knobs.

When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

Cleaning Method:

- Soap and water:
  Pull knobs straight away from control panel to remove.

CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:
  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
  See the "Accessories" section for more information.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pad.
- For racks that have discolored and are harder to slide, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned after the oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle:
  See "Self-Cleaning Cycle" first.

Oven Lights

The oven lights are standard 40-watt appliance bulbs. Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are in the Off position.

To Replace:

1. Unplug range or disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb, and then bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

PROBLEM SOLVER

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the warranty page in this manual and scan the code there with your mobile device, or visit **http://kitchenaid.custhelp.com**. In Canada, visit **http://www.kitchenaid.ca**.

Contact us by mail with any questions or concerns at the address below:

In the U.S.A.:

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

In Canada:

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES AND/OR SOLUTIONS
Nothing will operate	**Power supply cord is unplugged -** Plug into a grounded outlet. **Household fuse is blown, or a circuit breaker is tripped -** Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician. **The control displays an F9 or F9 E0 error code -** The electrical outlet in the home may be miswired. Contact a qualified electrician to verify the electrical supply.
Cooktop will not operate	**The control knob is not set correctly -** Push in knob before turning to a setting. **On ceramic glass models, the oven control lockout is set -** See the “Control Lock” keypad feature in the “Feature Guide” section.
Excessive heat around cookware on cooktop	**Cookware is not the proper size -** Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the cooking area.
Cooktop cooking results not what expected	**Control knob set to incorrect heat level -** See the “Cooktop Use” section. **Range is not level -** Level the range. See the Installation Instructions.
Cooktop element cycles on and off on High setting	**Element cycling due to a temperature limiter -** This is normal operation. The element may cycle on and off to keep the cooktop from overheating.
Oven will not operate	**Delay Start is set -** See the “Cook Time” section. **Control Lock is on -** Press and hold START for 5 seconds to unlock. **Control is in Demo Mode -** See the “Electronic Oven Controls” section. Demo Mode is used for display models in a showroom. **Electronic oven control set incorrectly -** See the “Electronic Oven Controls” section.
Oven temperature too high or too low	**Oven temperature needs adjustment -** See “Oven Temperature Control” in the “Electronic Oven Controls” section.
Oven indicator lights flash	**Power to range is turned on or restored -** See “Control Display” in the “Electronic Oven Controls” section. If the indicator lights keep flashing, call for service. See the “Warranty” section for contact information.
Display shows messages	**Power failure (display shows flashing time) -** Press OFF UPPER to clear the display. On some models, reset the clock, if needed. See “Clock” keypad feature in the “Feature Guide” section. **Error code (display shows letter followed by number) -** Press OFF UPPER to clear the display. See “Control Display” in the “Electronic Oven Controls” section. If it reappears, call for service. See the “Warranty” section for contact information.
Clean cycle did not work on all spills	**Several cooking cycles between Clean cycles or spills on oven walls and doors -** Run additional Clean cycles. The affresh® Kitchen and Appliance Cleaner or affresh® Cooktop Cleaner can be used for stubborn soils. See the “Accessories” and “Self-Cleaning Cycle” sections for more information.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES AND/OR SOLUTIONS
Oven cooking results not what expected	**Range is not level -** Level the range. See the Installation Instructions. **The set temperature was incorrect -** Double-check the recipe in a reliable cookbook. **Oven temperature needs adjustment -** See “Oven Temperature Control” in the “Electronic Oven Controls” section. **Oven was not preheated -** See the “Baking and Roasting” section. **Racks were positioned improperly -** See the “Positioning Racks and Bakeware” section. **Not enough air circulation around bakeware -** See the “Positioning Racks and Bakeware” section. **Batter distributed unevenly in pan -** Check that batter is level in the pan. **Darker browning of food caused by dull or dark bakeware -** Lower the oven temperature 25°F (15°C) or move rack to a higher position in the oven. **Lighter browning of food caused by shiny or light colored bakeware -** Move rack to a lower position in the oven. **Incorrect length of cooking time was used -** Adjust cooking time. **Oven door was not closed -** Be sure that the bakeware does not keep the door from closing. **Oven door was opened during cooking -** Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times. **Rack is too close to bake burner, making baked items too brown on bottom -** Move rack to higher position in the oven. **Pie crusts browning too quickly -** Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

ACCESSORIES

For accessories in the U.S.A., you can visit our website at **www.kitchenaid.com** or call us at **1-800-422-1230**.
In Canada, visit our website at **www.kitchenaid.ca** or call us at **1-800-807-6777**.

Complete Cooktop Cleaner Kit
(ceramic glass models)
(includes cleaner, protectant, protectant applicator, scraper, and cleaner pads)
Order Part Number 31605

Cooktop Protectant
(ceramic glass models)
Order Part Number 31463A

affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes
(stainless steel models)
Order Part Number W10355049

affresh® Cooktop Cleaner
(ceramic glass models)
Order Part Number W10355051

Cooktop Cleaning Pads
(ceramic glass models)
Order Part Number W10391473

affresh® Stainless Steel Cleaner
(stainless steel models)
Order Part Number W10355016

affresh® Kitchen and Appliance Cleaner
Order Part Number W10355010

Cooktop Scraper
(ceramic glass models)
Order Part Number WA906B

Granite Cleaner and Polish
Order Part Number W10275756

Gas Grate and Drip Pan Cleaner
Order Part Number 31617A

Gourmet Griddle
Order Part Number W10432539

Standard Flat Oven Rack
Order Part Number W10551060

Split Oven Rack
Order Part Number 4396927

Porcelain Broiler Pan and Grid
Order Part Number 4396923

Premium Broil Pan and Roasting Rack
Order Part Number W10123240

KITCHENAID®
ELECTRIC RANGE LIMITED WARRANTY

ATTACH YOUR RECEIPT HERE. PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

Please have the following information available when you call the Customer eXperience Center:

- Name, address and telephone number
- Model number and serial number
- A clear, detailed description of the problem
- Proof of purchase including dealer or retailer name and address

IF YOU NEED SERVICE:

1. Before contacting us to arrange service, please determine whether your product requires repair. Some questions can be addressed without service. Please take a few minutes to review the Troubleshooting or Problem Solver section of the Use and Care Guide, scan the QR code on the right to access additional resources, or visit http://kitchenaid.custhelp.com.
2. All warranty service is provided exclusively by our authorized KitchenAid Service Providers. In the U.S. and Canada, direct all requests for warranty service to:

KitchenAid Customer eXperience Center

In the U.S.A., call 1-800-422-1230. In Canada, call 1-800-807-6777.



http://kitchenaid.custhelp.com

If outside the 50 United States or Canada, contact your authorized KitchenAid dealer to determine whether another warranty applies.

FIVE YEAR LIMITED WARRANTY

WHAT IS COVERED

FIRST YEAR LIMITED WARRANTY (PARTS AND LABOR)

For one year from the date of purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada, LP (hereafter “KitchenAid”) will pay for factory specified replacement parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship that existed when this major appliance was purchased or, at its sole discretion replace the product. In the event of product replacement, your appliance will be warranted for the remaining term of the original unit's warranty period.

SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY (CERTAIN COMPONENT PARTS ONLY - LABOR NOT INCLUDED)

In the second through fifth years from the date of original purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid will pay for factory specified parts for the following components to correct non-cosmetic defects in materials or workmanship in these parts that prevent function of this major appliance and that existed when this major appliance was purchased. This is a limited 5-year warranty on the below named parts only and does not include repair labor.

- Electric element
- Solid state touch control system parts
- Any cracking of the rubber seal between the ceramic glass cooktop and porcelain edge
- Any cracking due to thermal shock of the ceramic glass cooktop
- Surface unit elements

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. Service must be provided by a KitchenAid designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. This limited warranty is effective from the date of original consumer purchase. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

WHAT IS NOT COVERED

1. Commercial, non-residential or multiple-family use, or use inconsistent with published user, operator or installation instructions.
2. In-home Instruction on how to use your product.
3. Service to correct improper product maintenance or installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing (i.e. house wiring, fuses or water inlet hoses).
4. Consumable parts (i.e. light bulbs, batteries, air or water filters, etc.).
5. Defects or damage caused by the use of non-genuine KitchenAid parts or accessories.
6. Conversion of your product from natural gas or L.P. gas.
7. Damage from accident, misuse, abuse, fire, floods, acts of God or use with products not approved by KitchenAid.
8. Repairs to parts or systems to correct product damage or defects caused by unauthorized service, alteration or modification of the appliance.
9. Cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to appliance finishes unless such damage results from defects in materials and workmanship and is reported to KitchenAid within 30 days.
10. Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments including but not limited to high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals.
11. Food loss due to product failure.
12. Pick-up or delivery. This product is intended for in-home repair.
13. Travel or transportation expenses for service in remote locations where an authorized KitchenAid servicer is not available.
14. Removal or reinstallation of inaccessible appliances or built-in fixtures (i.e. trim, decorative panels, flooring, cabinetry, islands, countertops, drywall, etc.) that interfere with servicing, removal or replacement of the product.
15. Service or parts for appliances with original model/serial numbers removed, altered or not easily determined.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

KitchenAid makes no representations about the quality, durability, or need for service or repair of this major appliance other than the representations contained in this warranty. If you want a longer or more comprehensive warranty than the limited warranty that comes with this major appliance, you should ask KitchenAid or your retailer about buying an extended warranty.

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. KITCHENAID SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

11/14



INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE LA CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À DOUBLE FOUR

MERCI d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Enregistrer la cuisinière sur **www.kitchenaid.ca**.

Pour référence ultérieure, consigner par écrit les numéros de modèle et de série de votre produit. Vous trouvez les numéros de modèle et de série sur les plaques signalétiques. Les plaques signalétiques se situent derrière le tableau de commande. Il est possible de les voir en faisant pivoter les plaques signalétiques vers le haut.

Numéro de modèle_______________________________ Numéro de série du produit ___________________________

Table des matières

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot “DANGER” ou “AVERTISSEMENT”. Ces mots signifient :

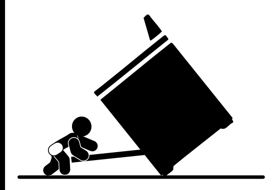
DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

La bride antibasculement

Dans les conditions d'utilisation normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.



AVERTISSEMENT



Risque de basculement

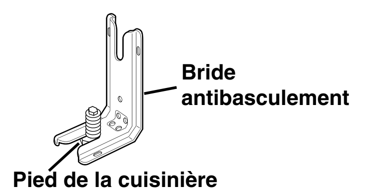
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée, conformément aux instructions d'installation.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.



Pour vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée :

- **Faire glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.**
- **Faire de nouveau glisser la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied de la cuisinière se trouve sous la bride antibasculement.**
- **Voir les instructions d'installation pour plus de détails.**

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER OU AU MUR, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- Installation appropriée – S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- N'utiliser que des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Utiliser des ustensiles de dimension appropriée – La cuisinière est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de dimension correcte améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- S'assurer que les cuvettes réfléchissantes ou les bols de renversement sont en place – L'absence de ces cuvettes ou bols au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes ou le fond du four de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou d'autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four en position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser des produits commerciaux de nettoyage du four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles.

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

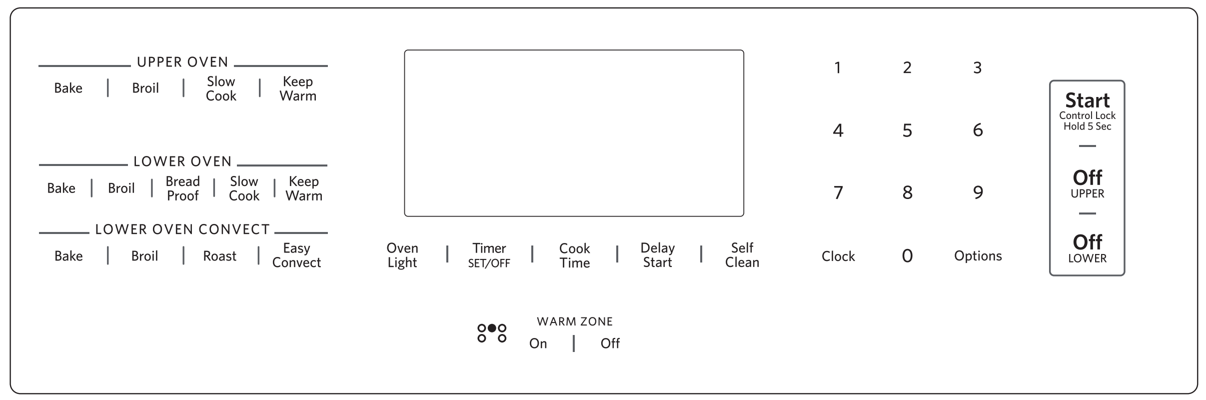
Ce manuel couvre différents modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Consulter ce manuel ou la section d'aide à la clientèle sur **www.kitchenaid.ca** pour des instructions plus détaillées.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.



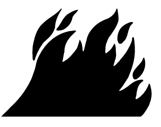
TOUCHE	CARACTÉ-RISTIQUE	INSTRUCTIONS
CLOCK (horloge)	**Horloge**	Cette horloge peut utiliser un programme de 12 ou 24 heures. Voir la section “Commandes électroniques du four”. **1.** Appuyer sur CLOCK (horloge). **2.** Appuyer sur “3” pour AM (heure du matin) ou “6” pour PM (heure de l’après-midi). **3.** Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure du jour. **4.** Appuyer sur CLOCK (horloge) ou START (mise en marche).
OVEN LIGHT (lampe du four)	**Lampe de la cavité du four**	Alors que les portes du four sont fermées, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre les lampes. Les lampes du four s'allument à l'ouverture de la porte.
TIMER SET/OFF (minuterie réglage/arrêt)	**Minuterie du four**	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu’à concurrence de 9 heures et 59 minutes. **1.** Appuyer sur TIMER SET/OFF (minuterie réglage/arrêt). **2.** Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée en hr-min-min. Les zéros de gauche peuvent ne pas être entrés. Entrer “2” pour 2 minutes par exemple. **3.** Appuyer sur TIMER SET/OFF (minuterie réglage/arrêt) pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme retentissent à la fin du compte à rebours. L'affichage revenir à l’heure du jour à la fin du compte à rebours. L'affichage de l'heure est rétabli à la fin du compte à rebours. **4.** Appuyer sur TIMER SET/OFF (minuterie réglage/arrêt) pour annuler la minuterie et revenir à l’heure du jour. Ne pas appuyer sur la touche Off (arrêt), sinon le four s’éteindra.
START (mise en marche)	**Démarrage de la cuisson**	La touche Start (mise en marche) met en marche n’importe quelle fonction du four. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n’appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 2 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l’heure s’affiche.
OFF UPPER OFF LOWER (arrêt four supérieur/arrêt four inférieur)	**Fonction de la cuisinière**	Les touches Off (arrêt) du four supérieur et du four inférieur désactivent toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes du four sélectionné.

TOUCHE	CARACTÉ-RISTIQUE	INSTRUCTIONS
BAKE UPPER BAKE LOWER (cuisson au four supérieur/cuisson au four inférieur)	**Cuisson au four et rôtissage**	**1.** Appuyer sur BAKE (cuisson au four) pour le four désiré. **2.** Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. **3.** Appuyer sur START (mise en marche). **4.** Pour modifier la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START (mise en marche) pour que le changement puisse s'effectuer. **5.** Appuyer sur OFF (arrêt) pour le four désiré après avoir terminé.
BROIL UPPER BROIL LOWER (cuisson au gril supérieur/cuisson au gril inférieur)	**Cuisson au gril**	**1.** Appuyer sur BROIL (cuisson au gril) pour le four désiré. **2.** Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. **3.** Appuyer sur START (mise en marche), et laisser le four préchauffer pendant 5 minutes. **4.** Placer les ustensiles de cuisine dans le four et laisser la porte ouverte à la position de butée de cuisson au gril à 4½" (11,4 cm). **5.** Appuyer sur OFF (arrêt) pour le four désiré après avoir terminé.
CONVECT BAKE (cuisson au four par convection)	**Cuisson par convection**	**1.** Appuyer sur CONVECT BAKE (cuisson au four par convection). **2.** Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. **3.** Appuyer sur START (mise en marche). **4.** Pour modifier la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START (mise en marche) pour que le changement puisse s'effectuer. **5.** Appuyer sur OFF LOWER (arrêt four inférieur) après avoir terminé.
CONVECT ROAST (rôtissage par convection)	**Cuisson par convection**	**1.** Appuyer sur CONVECT ROAST (rôtissage par convection). **2.** Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. **3.** Appuyer sur START (mise en marche). **4.** Pour modifier la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START (mise en marche) pour que le changement puisse s'effectuer. **5.** Appuyer sur OFF LOWER (arrêt four inférieur) après avoir terminé.
CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection)	**Cuisson par convection**	**1.** Appuyer sur CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection). **2.** Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. **3.** Appuyer sur START (mise en marche). **4.** Pour modifier la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START (mise en marche) pour que le changement puisse s'effectuer. **5.** Appuyer sur OFF LOWER (arrêt four inférieur) après avoir terminé.
EASY CONVECT (cuisson par convection facile)	**Conversion de recette pour cuisson par convection**	**REMARQUE :** Pour de meilleurs résultats, préchauffer le four à la température requise avant d'utiliser la conversion EasyConvect™. Une fois le préchauffage terminé, appuyer sur la touche OFF LOWER (arrêt inférieur) avant d'utiliser la conversion EasyConvect™. **1.** Appuyer sur EASY CONVECT (convection facile) jusqu'à ce que l'option EasyConvect™ souhaitée apparaisse (MEATS [viandes], BAKED GOODS [aliments cuits] ou OTHER [autres]). **2.** Appuyer sur START (mise en marche). **3.** Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson standard puis appuyer sur START (mise en marche). **4.** Entrer la durée de cuisson standard puis appuyer sur START (mise en marche). **5.** Placer les aliments dans le four au moment opportun. Contrôler le degré de cuisson des aliments avant que l'heure de fin de cuisson ne soit atteinte. Si les aliments ne sont pas cuits une fois la durée de cuisson écoulée, prolonger la cuisson avant que la cuisson ne soit terminée. Voir la section "Durée de cuisson". Une fois la durée écoulée, le four s'éteint automatiquement. **6.** Appuyer sur OFF LOWER (arrêt four inférieur) après avoir terminé. Consulter la section "Conversion EasyConvect™" pour plus d'informations.

TOUCHE	CARACTÉ-RISTIQUE	INSTRUCTIONS
SLOW COOK UPPER SLOW COOK LOWER (cuisson lente four supérieur/cuisson lente four inférieur)	**Cuisson lente**	Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. **1.** Placer les aliments dans le four supérieur ou inférieur. **2.** Appuyer sur la touche SLOW COOK (cuisson lente) du four souhaité. **3.** Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. **4.** Appuyer sur START (mise en marche) **5.** Appuyer sur OFF (arrêt) pour le four sélectionné une fois terminé.
BREAD PROOF (levée du pain)	**Levée du pain**	**1.** Appuyer sur BREAD PROOF (levée du pain) jusqu'à ce que le type de levée souhaité s'affiche (“Standard Proof” [levée standard] ou “Rapid Proof” [levée rapide]). **REMARQUE :** “Rapid” fonctionne à une température légèrement supérieure pour la deuxième levée d'une pâte pré-moulée. **2.** Appuyer sur START (mise en marche) Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume. La durée de levée du pain peut varier en fonction du type de pâte et de la quantité. **3.** Appuyer sur OFF LOWER (arrêt four inférieur) après avoir terminé la levée. Consulter la section “Levée du pain” pour plus d'informations.
KEEP WARM UPPER KEEP WARM LOWER (maintien au chaud four supérieur/ maintien au chaud four inférieur)	**Maintien au chaud**	Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chauffé. **1.** Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud) pour le four désiré. **2.** Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. **3.** Appuyer sur START (mise en marche). **4.** Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé.
DELAY START (mise en marche différée)	**Mise en marche différée**	La touche Delay Start (mise en marche différée) sert à entrer l'heure de mise en marche pour un four équipé d'une fonction de mise en marche différée. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire. Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section “Durée de cuisson”.
COOK TIME (durée de cuisson)	**Cuisson minutée**	La fonction de durée de cuisson permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée et/ou d'éteindre le four automatiquement. Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section “Durée de cuisson”.
WARM ZONE ON/ OFF (zone de maintien au chaud marche/ arrêt)	**Zone de maintien au chaud**	Appuyer sur WARM ZONE ON (zone de maintien au chaud activée) pour sélectionner l'élément de maintien au chaud sur la table de cuisson. Appuyer sur WARM ZONE OFF (zone de maintien au chaud désactivée) pour éteindre l'élément de maintien au chaud.
SELF CLEAN (autonettoyage)	**Programme d'autonettoyage**	Voir la section “Programme d'autonettoyage”.
START CONTROL LOCK hold 5 sec. (mise en marche commandes verrouillées) appuyer pendant 5 sec.	**Verrouillage des commandes du four**	**1.** Vérifier que toutes les fonctions du four et de la table de cuisson sont désactivées, y compris les fonctions de minuterie et de cuisson minutée. **2.** Appuyer sans relâcher sur START (mise en marche) pendant 5 secondes. **3.** Si cette fonction est activée, un signal sonore retentit et “TABLEAU DE COMMANDE VERROUILLÉ” s'affiche. **4.** Répéter pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées.
OPTIONS	**Fonctions d'utilisation du four**	Permet de personnaliser les signaux sonores audibles et le fonctionnement du four pour convenir à vos besoins. Voir la section “Utilisation du four”.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

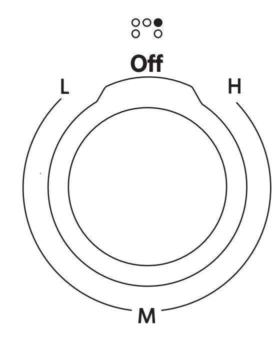
⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.



Les boutons de commande peuvent être réglés à n'importe quelle puissance entre “H” (élevée) et “L” (basse). Pour régler, enfoncer et tourner le bouton au réglage souhaité.

N’OUBLIEZ PAS : Lors de l’utilisation de la cuisinière, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Vitrocéramique

La surface de cuisson rougeoie lorsqu’un élément est allumé. Il est possible que certaines zones de la surface de cuisson ne rougeoient pas lorsqu’un élément est allumé. Ce phénomène est normal. Il fonctionne également par intermittence et de façon aléatoire (même en position élevée) afin de protéger la table de cuisson contre des températures extrêmes.

Il est normal que la surface en vitrocéramique semble changer de couleur lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. Lorsque le verre refroidit, il revient à sa couleur originale.

Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation afin d’éviter les égratignures, les piqûres et l’abrasion et pour entretenir la surface de verre. Un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique et un grattoir de table de cuisson sont aussi recommandés pour les saletés tenaces. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, de tampons de nettoyage ou de produits chimiques agressifs. La trousse d’entretien de la table de cuisson (référence 31605) contient tous les articles nécessaires pour nettoyer et entretenir votre table de cuisson en vitrocéramique. Consulter la section “Entretien de la cuisinière” pour plus de renseignements.

IMPORTANT : Pour éviter d’endommager irrémédiablement la surface de la table de cuisson et pour faciliter l’élimination des salissures, nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation pour éliminer toutes les salissures.

- Les tables de cuisson équipées d’un élément Even-Heat™ Ultra présentent la meilleure performance de mijotage pour les grandes casseroles et de vitesse d’ébullition des aliments. Pour les casseroles de 10" (25,4 cm) et plus, utiliser l'élément Even-Heat™ Ultra au réglage “Ultra Hi” (ultra élevé) pour une ébullition encore plus rapide. Pour une meilleure cuisson à température plus faible dans une casserole de 10" (25,4 cm) et plus, utiliser l'élément Even-Heat™ Ultra au réglage “Even Heat Simmer” (mijotage à chaleur uniforme).
- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure conduction de la chaleur et une meilleure utilisation de l’énergie. Les ustensiles de cuisson à fond arrondi, déformé, cannelé ou bosselé pourraient causer un chauffage inégal et de mauvais résultats de cuisson.
- Contrôler la planéité du récipient en plaçant une règle plate en travers du fond du récipient. Lorsque l’on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et le récipient.
- Les ustensiles de cuisson à fond légèrement cannelé ou à petites stries de dilatation peuvent être utilisés.
- S’assurer que les fonds des casseroles et poêles sont propres et secs avant de les utiliser. Les résidus et l’eau peuvent laisser des dépôts quand ils sont chauffés.
- Ne pas ranger de bocaux ou de boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d’un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fêler.
- Afin d’éviter d’endommager la table de cuisson, ne pas laisser un couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, de l’air peut se trouver piégé entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique pourrait se casser lorsqu’on enlève le couvercle.
- Nettoyer dès que possible tous les renversements et toutes les salissures des aliments contenant du sucre sous n’importe quelle forme. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des mitaines de four, nettoyer les renversements avec un grattoir pendant que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et laisse un creux et des marques permanentes.
- Afin d’éviter toute égratignure, ne pas faire glisser d’ustensiles de cuisson sur la table de cuisson. Les fonds en aluminium ou en cuivre et les finis rugueux des ustensiles de cuisson pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas faire cuire de maïs soufflé dans son emballage en aluminium d’origine sur la table de cuisson. Il pourrait rester des traces d’aluminium qui ne peuvent être complètement enlevées.
- Afin d’éviter d’endommager la table de cuisson, ne pas laisser d’objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d’aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Afin d’éviter d’endommager la table de cuisson, ne pas l’utiliser en guise de planche à découper.
- Afin d’éviter d’endommager la table de cuisson, ne pas faire cuire d’aliments directement sur la table de cuisson.

Témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson

Le témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson se trouve sur le panneau de la console. Lorsqu'un bouton de commande sur le panneau de la console est activé, le témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson s'allume.

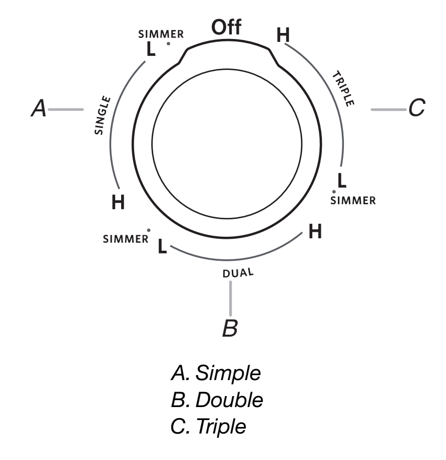
Témoin lumineux de surface chaude

Sur les modèles en vitrocéramique, le témoin lumineux de surface chaude se trouve sur le panneau de la console.

Le témoin de surface chaude reste allumé tant qu'une surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même une fois la surface de cuisson éteinte.

Élément à triple zone

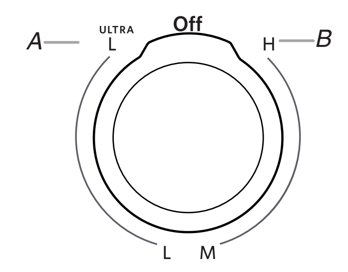
L'élément à triple zone offre une grande souplesse d'utilisation en fonction de la taille des ustensiles de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double et la dimension triple combinent l'élément simple, l'élément double et l'élément externe; leur utilisation est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension, pour les grandes quantités de nourriture et la préparation de conserves à la maison.



A. Simple
B. Double
C. Triple

Élément Even-Heat™ Ultra

L'élément Even-Heat™ Ultra offre une plus grande flexibilité de cuisson. L'élément Even-Heat™ Ultra peut être utilisé pour porter plus rapidement des liquides à ébullition. Le réglage le plus faible peut être utilisé pour préparer des sauces ou conserver des aliments à basse température. Utiliser des ustensiles de cuisson de taille appropriée pour l'élément Even-Heat™ Ultra.



A. Option de chaleur plus faible
B. Option d'ébullition rapide

Élément de zone de maintien au chaud

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Utiliser l'élément de maintien au chaud de la table de cuisson pour garder au chaud les aliments cuits. La durée maximale recommandée pour préserver la qualité des aliments est d'une heure.

Ne pas l'utiliser pour chauffer des aliments froids.

L'élément de maintien au chaud peut être utilisé seul ou en même temps qu'une autre surface de cuisson.

La surface de l'élément de maintien au chaud ne rougeoie pas lorsque l'élément s'allume (par intermittence). Cependant, le témoin indiquant que l'élément est allumé s'allume lorsque l'élément de zone de maintien au chaud est utilisé.

- N'utiliser que les ustensiles de cuisson recommandés pour une utilisation avec le four et la table de cuisson.
- Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Lors du réchauffage de produits de boulangerie, prévoir une petite ouverture pour laisser l'humidité s'échapper.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de film alimentaire en plastique pour couvrir les aliments, car le plastique risque de fondre.
- Utiliser des maniques ou des mitaines de four pour retirer les aliments.



Utilisation :

1. Pour le mettre en marche, appuyer sur WARM ZONE ON (zone de réchauffage activée), puis sur START (mise en marche).
2. Pour l'éteindre, appuyer sur WARM ZONE OFF (arrêt zone de réchauffage).

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne pas laisser d'ustensile de cuisson vide sur une surface de cuisson, un élément ou un brûleur de surface chauds.

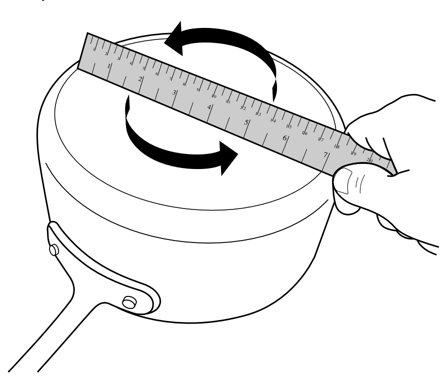
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les finis rugueux peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme fond ou base d'un ustensile de cuisson. Toutefois, lorsqu'ils sont utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur les surfaces.

Le matériau d'un ustensile a une influence sur la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, lesquelles contribuent aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Les ustensiles de cuisson avec surface antiadhésive ne doivent pas être utilisés sous le gril.

Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ni aucune lumière ne devraient être visibles entre celle-ci et le récipient.

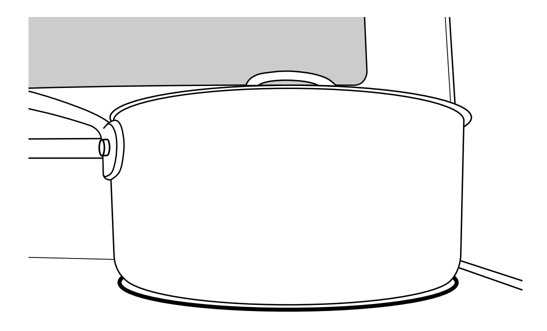


Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

Ustensile	Caractéristiques
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson. ■ Peut laisser des résidus d'aluminium. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente. ■ Des rebords anguleux ou mal poncés peuvent érafler la table de cuisson.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement, mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne. ■ Peut érafler la table de cuisson.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et uniformément. ■ Peut laisser des résidus de cuivre. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson. ■ Peut laisser une tache indélébile ou adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.
Terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse. ■ Peut érafler la table de cuisson.

Ustensile	Caractéristiques
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	■ Voir acier inoxydable ou fonte. ■ Les ustensiles de cuisson au four en émail vitrifié dépourvus d'une base métallique peuvent adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson doivent avoir la même taille que la zone de cuisson indiquée sur la table de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



Mise en conserve à la maison

La mise en conserve peut se faire sur une surface de cuisson lisse en verre ou sur une table de cuisson à éléments tubulaires traditionnels. Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson ou des éléments entre les quantités préparées. Ceci permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. Sur les tables de cuisson électriques, l'autoclave ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la surface de cuisson ou l'élément de cuisson.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson ou deux éléments à la fois.
- Sur les modèles en vitrocéramique, utiliser seulement des autoclaves à fond plat pour éviter d'endommager la table de cuisson et les éléments.
- Pour plus de renseignements, contacter votre bureau de développement agricole local, ou consulter les guides de mise en conserve à la maison. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

L'affichage clignote lorsqu'il est mis en marche ou après une coupure de courant. Lorsque le four n'est pas en marche, l'heure du jour est affichée.

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide.
- Le four est préchauffé (signal sonore long).
- Minuteur de cuisine (signal sonore long avec signal sonore de rappel toutes les 60 secondes).
- Fonction entrée.

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide.

Quatre signaux sonores

- Fin de programme (avec signal sonore de rappel toutes les 60 secondes).

Appuyer sur la touche Options pour modifier les réglages des signaux sonores.

Options

De nombreuses caractéristiques du module de commande du four peuvent être ajustées pour répondre à vos besoins. On effectue ces changements à l'aide de la touche Options.

Utiliser la touche Options pour faire défiler les caractéristiques qui peuvent être modifiées. L'affichage passe au réglage suivant à chaque pression supplémentaire sur Options. Après avoir sélectionné la caractéristique à modifier, le tableau de commande demande à l'utilisateur d'effectuer la manœuvre nécessaire. Les sections suivantes détaillent toutes les modifications de caractéristiques.

Appuyer sur OFF UPPER (arrêt four supérieur) ou OFF LOWER (arrêt four inférieur) pour sortir du mode Options.

Fahrenheit et Celsius

Le four est préréglé pour un affichage de la température en degrés Fahrenheit, mais on peut le permuter en degrés Celsius.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que “TEMP UNIT” (unité de température) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche “1” pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF UPPER (arrêt four supérieur) ou OFF LOWER (arrêt four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Désactivation des signaux sonores

Désactive tous les signaux sonores, y compris le signal sonore de fin de programme et les signaux sonores d'appui sur une touche.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que “SOUND” (signaux sonores) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche “1” pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF UPPER (arrêt four supérieur) ou OFF LOWER (arrêt four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Volume sonore

Règle le timbre du signal sonore à bas ou élevé.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que “SOUND VOLUME” (volume sonore) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche “1” pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF UPPER (arrêt four supérieur) ou OFF LOWER (arrêt four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Signal sonore de fin de programme

Active ou désactive les signaux sonores qui retentissent à la fin d'un programme.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que “END TONE” (signal de fin) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche “1” pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF UPPER (arrêt four supérieur) ou OFF LOWER (arrêt four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Signaux sonores d'appui sur une touche

Active ou désactive les signaux sonores lorsqu'on appuie sur une touche.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que “KEYPRESS TONE” (signal de pression sur une touche) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche “1” pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF UPPER (arrêt four supérieur) ou OFF LOWER (arrêt four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Désactivation des signaux sonores de rappel

Désactive les courts signaux sonores qui retentissent toutes les minutes après les signaux sonores de fin de programme.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que “REMINDER TONE” (signal de rappel) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche “1” pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF UPPER (arrêt four supérieur) ou OFF LOWER (arrêt four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Horloge 12/24 heures

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que “12/24 HOUR” s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche “1” pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF UPPER (arrêt four supérieur) ou OFF LOWER (arrêt four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Mode démo

IMPORTANT : Ce mode est conçu pour le personnel de vente en rayon avec une alimentation de 120 V et permet de présenter le fonctionnement des caractéristiques du tableau de commande sans pour autant activer les éléments de chauffage ou les brûleurs. Si cette caractéristique est activée, le four ne fonctionnera pas.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que “DEMO MODE” (mode de démonstration) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche “1” pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF UPPER (arrêt four supérieur) ou OFF LOWER (arrêt four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Arrêt au bout de 12 heures

La commande du four est réglée pour éteindre le four automatiquement 12 heures après que le four a activé une fonction de cuisson ou de nettoyage. Ceci ne perturbera aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que “12 HR AUTO OFF” (arrêt auto au bout de 12 heures) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche “1” pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF UPPER (arrêt four supérieur) ou OFF LOWER (arrêt four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Langues - Menu d'affichage déroulant

Les options de langues sont l'anglais, l’espagnol et le français.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que “LANGUAGE” (langue) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche numérique pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF UPPER (arrêt four supérieur) ou OFF LOWER (arrêt four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Mode d’économie d’énergie

Le mode Energy Save (économie d’énergie) place la cuisinière en mode de veille pour réduire la consommation d’énergie.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que “ENERGY SAVE” (économie d’énergie) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche “1” pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF UPPER (arrêt four supérieur) ou OFF LOWER (arrêt four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Commande de décalage de température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. De nombreux thermomètres réagissent lentement à un changement de température, et ne donneront pas une mesure exacte du fait de cette alternance.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre four précédent, c’est pourquoi la température peut être ajustée à vos besoins de cuisson. Elle peut être modifiée en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Ajustement de la température du four :

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que “TEMP CALIB” (calibrage de la température) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche. Appuyer sur la touche “1” pour passer du four supérieur au four inférieur et inversement.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour sélectionner le choix affiché à l'étape 2. Attendre 10 secondes pour que l'affichage change ou appuyer sur START (mise en marche), puis passer à l'étape 4.
4. Appuyer sur la touche “3” pour augmenter la température par tranches de 5°F (3°C), ou appuyer sur la touche “6” pour diminuer la température par tranches de 5°F (3°C). La plage de température doit se situer entre -30°F et +30°F (-18°C à +18°C).
5. Appuyer sur OFF UPPER (arrêt four supérieur) ou OFF LOWER (arrêt four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Maintien au chaud

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. Les aliments peuvent être gardés au four jusqu'à une heure; toutefois, les pains et les mets en sauce peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four alors que la fonction Maintien au chaud est activée. Pour de meilleurs résultats, couvrir les aliments.

La caractéristique Maintien au chaud permet de garder les aliments cuits chauds à une température de service.

Utilisation :

1. Appuyer sur la touche KEEP WARM (maintien au chaud) pour le four désiré.
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.

   REMARQUE : La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée puis appuyer sur START (mise en marche).
3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Placer les aliments dans le four.
5. Appuyer sur OFF (arrêt) pour le four sélectionné une fois terminé.
6. Retirer les aliments du four.

Pour annuler la caractéristique Maintien au chaud :

Appuyer sur le bouton OFF (arrêt) correspondant au four sélectionné. Retirer les aliments du four.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat maintient le réglage de cuisson au four tant que le four n'est pas éteint.

Lorsque le mode Sabbat est réglé, seul le programme de cuisson au four fonctionne. Tous les autres programmes de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucun signal sonore ne retentit et les affichages n'indiquent pas les changements de température.

Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume ou ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument ou ne s'éteignent pas immédiatement.

REMARQUE : La zone de maintien au chaud n'est pas disponible durant le mode Sabbat.

Activation du mode Sabbat (une seule fois) :

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à afficher "SABBATH".
2. Appuyer sur la touche 1. Le mode Sabbat peut être utilisé pour la cuisson au four.
3. Appuyer sur START (mise en marche), OFF UPPER (arrêt four supérieur) ou OFF LOWER (arrêt four inférieur) pour sauvegarder les réglages et quitter pour afficher l'heure.

   REMARQUE : Pour désactiver le mode Sabbat, répéter les étapes 1 à 3 pour changer l'état de "SABBATH ON" (mode Sabbat actif) à "SABBATH OFF" (mode Sabbat inactif).

Activation du mode Sabbat :

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four) du four souhaité.
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
3. Appuyer sur START (mise en marche).

   Pour une cuisson minutée au mode Sabbat, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson), puis sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée. Appuyer sur START (mise en marche).
4. (Facultatif) Si le mode Sabbat doit être activé pour les deux fours, répéter les étapes 1 à 3 pour le second four.
5. Appuyer sur OPTIONS. Trois signaux sonores retentissent. Ensuite, appuyer sur "7". "SAb" apparaît sur l'affichage.

Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne sur un seul four uniquement) :

1. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.

   REMARQUE : Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage et aucun son n'est émis. Le texte déroulant s'affiche tel qu'il était avant que l'on n'appuie sur la touche.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne sur les deux fours) :

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four) du four souhaité.
2. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.

   REMARQUE : Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage et aucun son n'est émis. Le texte déroulant s'affiche tel qu'il était avant que l'on n'appuie sur la touche.
3. Appuyer sur START (mise en marche).

Désactivation du mode Sabbat :

Appuyer sur OPTIONS, puis "7" pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou appuyer sur OFF UPPER (arrêt four supérieur) ou OFF LOWER (arrêt four inférieur) pour éteindre le(s) four(s).

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond du four avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

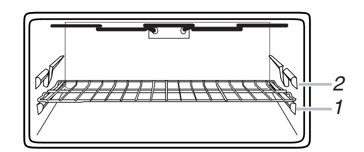
IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

Grilles

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont d'aplomb.
- Placer les aliments de façon à ce qu'ils ne touchent pas l'élément de cuisson au gril en augmentant de volume. Laisser un espace d'au moins ½" (1,3 cm) entre les plats et l'élément de cuisson au gril.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Se servir des illustrations et du tableau suivants comme guide pour le positionnement des grilles.

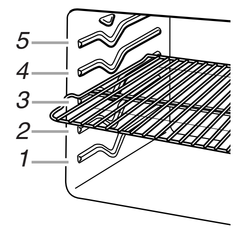
Positions de grille - Four supérieur



Cuisson au four et cuisson au gril

Aliments	Position de la grille
Tous les aliments	1

Positions de grille - Four inférieur



Aliments	Position de la grille
Gros rôtis/volailles	1
Viandes rôties	2
La plupart des produits de boulangerie, mets en sauce	3
Viandes grillées, volaille, poisson	4
Cuire au gril/griller les viandes, les hamburgers, les steaks	5

Pour qu'une galette à hamburger soit bien saisie à l'extérieur tout en restant bien souple à l'intérieur dans le four inférieur, utiliser une grille plate en position 5. Cuire le 1e côté pendant 2½ à 3½ minutes. La cuisson du deuxième côté devrait prendre entre 4 et 5 minutes. Une légère fumée peut se dégager durant la cuisson au gril.

Cuisson sur plusieurs grilles

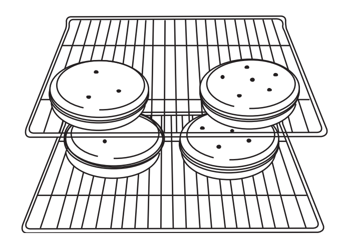
Cuisson sur 2 grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 4 pour la cuisson ordinaire avec la grille déployante en position 2.

Cuisson sur 2 grilles (par convection uniquement) : Utiliser les positions de grille 2 et 4 pour la cuisson ordinaire avec la grille déployante en position 2.

REMARQUE : La grille déployante du four inférieur se place à mi-chemin entre les positions de grilles adjacentes. La grille déployante ne doit pas être utilisée en position 5.

Cuisson au four des gâteaux à étages, sur 2 grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les positions de grille 1 (grille déployante) et 4 (grille plate) avec la fonction Convection Bake (cuisson au four par convection). Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué. Si l'on utilise 2 grilles plates, utiliser les positions de grille 2 et 4.



Cuisson au four de biscuits sur 2 grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de biscuits sur 2 grilles, utiliser les positions de grille 1 (grille déployante) et 4 (grille plate) avec la fonction Bake (cuisson au four). Si l'on utilise 2 grilles plates, utiliser les positions de grille 2 et 4.

Ustensiles de cuisson au four

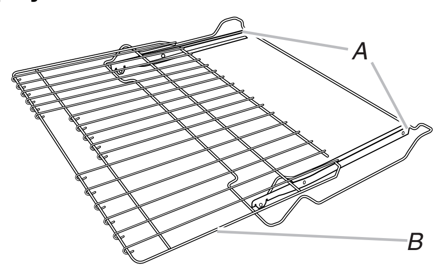
L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5,0 cm) entre les ustensiles de cuisson au four et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Nombre d'ustensiles	Position sur la grille
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte.
3 ou 4	Consulter l'illustration précédente.

Grille déployable

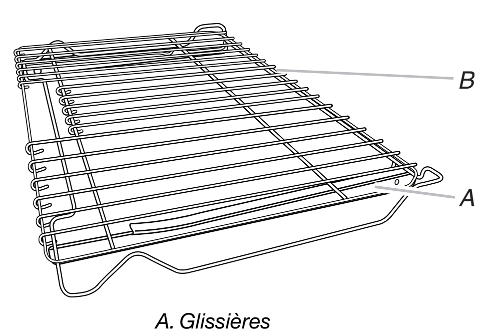
Cette grille déployable offre un accès facile à l'utilisateur pour le positionnement et le retrait des aliments. La grille déployante ne doit pas être utilisée en position 5.

Position déployée



A. Glissières
B. Tablette coulissante

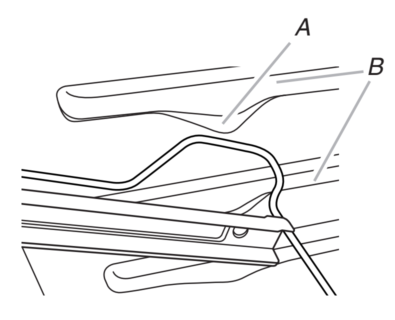
Position rétractée et emboîtée



A. Glissières
B. Tablette coulissante

Insertion de la grille déployable

1. Incliner la grille vers le haut et l'insérer dans l'encoche en “V” des glissières de grille dans la cavité du four.
2. Garder la grille inclinée et l'enfoncer au-delà de l'encoche inférieure en “V”.
3. Introduire la grille avec précaution dans le four en la faisant glisser au-delà des encoches en “V”.



A. Ouverture en “V”
B. Glissières de grille

Dépose de la grille déployable

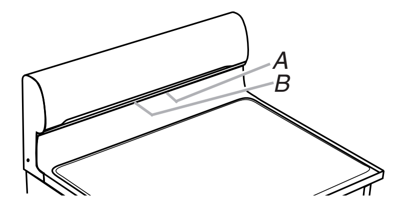
1. Enfoncer la grille coulissante complètement jusqu'à ce qu'elle soit rétractée et emboîtée sur les glissières.
2. Avec les deux mains, retirer doucement la grille et les glissières en même temps pour les extraire de l'encoche en “V”. Incliner la grille de façon à ce que l'avant soit plus haut que l'arrière et la retirer avec précaution pour l'extraire de l'encoche en “V”, puis du four.

Afin d'éviter d'endommager les tablettes coulissantes, ne pas placer plus de 25 lb (11,4 kg) sur la grille.

Ne pas nettoyer la tablette coulissante au lave-vaisselle. Ceci pourrait enlever le lubrifiant de la grille et affecter la capacité de celle-ci à glisser.

Voir la section “Nettoyage général” pour plus de renseignements.

Évents du four



A. Évent du four supérieur
B. Évent du four inférieur

Les évents des fours permettent l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité des fours et ne doivent pas être obstrués ou couverts. Le fait d'obstruer ou de couvrir les évents entraîne une mauvaise circulation de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou d'autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Cuisson au four et rôtissage

Préchauffage

Au début d'un programme de cuisson au four, de cuisson au four avec convection ou de rôtissage avec convection, le four commence par un préchauffage une fois la touche Start (mise en marche) enfoncée. Le four atteint 350°F (177°C) en 12 à 15 minutes environ lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur. Pour atteindre une température plus élevée, le préchauffage est plus long. Le programme de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four dépasse alors la température programmée, pour compenser la chaleur perdue à l'ouverture du four pour y introduire le plat à cuire. Ainsi, le four entame la cuisson à la température correcte après y avoir placé le plat. Placer les aliments au four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Ne pas ouvrir la porte du four pendant le préchauffage tant que le signal sonore n'a pas retenti.

Température du four

En cours d'utilisation, les éléments chauffants du four s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. L'ouverture de la porte du four en cours d'utilisation laisse échapper l'air chaud et refroidit le four, ce qui peut modifier la durée nécessaire et le résultat de la cuisson. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.

REMARQUE : Sur les modèles équipés d'une fonction de convection, le ventilateur de convection peut tourner dans le mode de cuisson sans convection pour améliorer la performance du four.

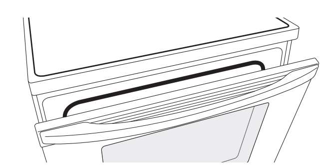
Système de gestion de la température

Le système de contrôle de la température contrôle électroniquement les niveaux de température du four durant le préchauffage et la cuisson afin de maintenir une gamme précise de températures pour des résultats de cuisson optimaux. Les éléments de cuisson au four et au gril ou brûleurs s'allument et s'éteignent par intermittence. Pour les cuisinières à convection, le ventilateur fonctionne pendant le préchauffage et peut s'allumer et s'éteindre par intermittence pendant de courts intervalles dans le mode Bake (cuisson au four) afin de produire un meilleur résultat. Cette caractéristique s'active automatiquement lorsque le four est utilisé.

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles comme indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”. Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre la fin du préchauffage du four avant d'y placer la nourriture, sauf si la recette le recommande.

Cuisson au gril

Pour la cuisson au gril, préchauffer le four pendant 5 minutes avant d'y placer des aliments, à moins que la recette ne recommande autre chose. Laisser la porte de four sélectionné ouverte à la position de butée du gril à 4½" (11,4 cm) pour assurer une température de cuisson au gril adéquate. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.



REMARQUE : Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du gril est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de gril plus bas. Placer les aliments dans le four supérieur ou inférieur. Consulter la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four” pour plus d'informations.

Lors de la cuisson au gril en utilisant des réglages plus bas, l'élément de cuisson s'allume et s'éteint par intermittence afin de maintenir une température adéquate.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. La lèchefrite est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

  Il est possible de commander une lèchefrite. Consulter la section “Accessoires” pour plus d'informations.

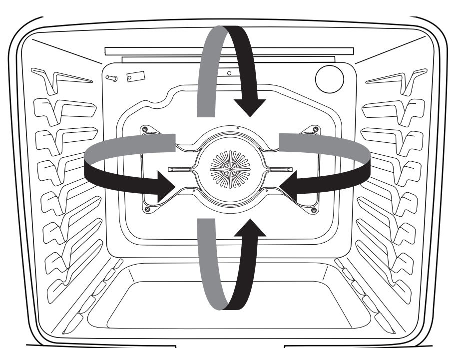
Cuisson par convection - four inférieur

Dans un four à convection, l'air chaud que fait circuler le ventilateur distribue la chaleur de façon continue et plus uniformément que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement de l'air chaud aide à maintenir une température constante dans tout le four, ce qui permet de cuire les aliments plus uniformément, de faire croustiller la surface des aliments tout en conservant leur humidité naturelle et de donner des pains plus croustillants.

Durant la cuisson par convection, les éléments de cuisson au four, cuisson au gril et cuisson par convection (convection véritable uniquement) s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement. Il s'allume à nouveau lorsque la porte du four est fermée.

REMARQUE : La porte du four doit être fermée pour la cuisson au gril par convection.



Avant de lancer une cuisson par convection, positionner les grilles tel qu'indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four”.

La cuisson à convection permet de cuire la majorité des aliments à une température plus basse et moins longtemps. Ces réglages peuvent être effectués à l'aide du tableau suivant ou en utilisant la caractéristique de conversion EasyConvect™ de la cuisinière.

Réglage	Instructions
CONVECT BAKE (cuisson au four par convection)	Réduire la température de cuisson au four standard de 25°F (15°C).
CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection)	Utiliser une température de recette standard. La durée de cuisson peut être réduite; il faut donc contrôler le degré de cuisson des aliments tôt au cours de la cuisson.
CONVECT ROAST (rôtissage par convection)	Utiliser une température de recette standard. La durée de cuisson peut être réduite de 15 à 30 % avec la fonction de rôtissage par convection; il faut donc contrôler le degré de cuisson des aliments tôt au cours de la cuisson.

Convection véritable cordon bleu avec élément T.H.E.™

La convection véritable active un élément électrique autour du ventilateur de convection pour améliorer la performance de cuisson. Utiliser le tableau des options de convection suivant comme guide.

Options de cuisson par convection

Réglage	Aliments
CONVECT BAKE (cuisson au four par convection)	Cuisson au four sur une ou plusieurs grilles pour les biscuits, pains, mets en sauce, tartes et tourtes.
CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection)	Des morceaux plus épais ou inégaux de viande, de poisson ou de volaille.
CONVECT ROAST (rôtissage par convection)	Poulets ou dindes entiers, légumes, rôtis de porc, rôtis de bœuf.

Conversion EasyConvect™

Les températures et durées de cuisson par convection peuvent différer de celles d'une cuisson standard. Selon la catégorie sélectionnée, la conversion EasyConvect™ réduit automatiquement la température et/ou durée de cuisson des recettes standard pour la cuisson par convection.

Les aliments sont regroupés en 3 grandes catégories. Choisir la catégorie qui correspond le mieux à l'aliment qui doit être cuit. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Réglage	Aliments
MEATS (viandes)	**Poulet :** entier et en morceaux **Pain de viande, rôtis :** porc, bœuf et jambon (Les dindes et les grosses volailles ne sont pas mentionnées car leur durée de cuisson est variable.)
BAKED GOODS (produits de boulangerie)	**Biscuits, pains :** à cuisson rapide, à levure **Gâteaux et biscuits** **Mets en sauce**
OTHER (autres)	**Plats cuisinés surgelés :** frites, pépites, bâtonnets de poisson, lasagnes

Utilisation :

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, préchauffer le four à la température requise avant d'utiliser la conversion EasyConvect™. Une fois le préchauffage terminé, appuyer sur la touche OFF LOWER (arrêt four inférieur) avant d'utiliser la conversion EasyConvect™.

1. Appuyer sur EASY CONVECT (convection facile) jusqu'à ce que l'option souhaitée apparaisse (MEATS [viandes], BAKED GOODS [aliments cuits] ou OTHER [autres]).
2. Appuyer sur START (mise en marche).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson standard puis appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson standard puis appuyer sur START (mise en marche).
5. Placer les aliments dans le four.

   Contrôler le degré de cuisson des aliments avant que l’heure de fin de cuisson ne soit atteinte. Si les aliments ne sont pas cuits une fois la durée de cuisson écoulée, prolonger la cuisson avant que la cuisson ne soit terminée. Voir la section “Durée de cuisson”. Une fois la durée écoulée, le four s'éteint automatiquement.
6. Appuyer sur OFF LOWER (arrêt four inférieur) après avoir terminé.
7. Retirer les aliments du four.

Cuisson lente

La fonction de cuisson lente est idéale pour les aliments tels que le bœuf, la volaille et le porc. Ce programme permet de cuire les aliments à de faibles températures pendant de longues périodes. Les aliments peuvent être cuits pendant un maximum de 12 heures en fonction de la température sélectionnée.

Fourchette de température recommandée :

Durée de cuisson de 4 heures = 250°F à 300°F (120°C à 150°C)

Durée de cuisson de 8 heures = 200°F à 250°F (93°C à 120°C)

Durée de cuisson de 12 heures = 170°F à 226°F (77°C à 108°C)

- Les aliments doivent être complètement décongelés.
- Couvrir les aliments pour qu'ils restent tendres.
- Avant un rôtissage lent, on peut saisir la viande dans une poêle ou la saisir au gril des deux côtés pour la faire dorer davantage et en améliorer le goût et la tendreté.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser la grille plate et la placer en position 3.

Pour utiliser la fonction de cuisson lente :

Avant d'utiliser la fonction de cuisson lente, voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four”. Il n’est pas nécessaire de préchauffer le four.

1. Placer les aliments dans le four.
2. Appuyer sur SLOW COOK (cuisson lente) correspondant au four désiré.
3. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   L’afficheur indique “Préchauffage” jusqu’à ce que la température réglée soit atteinte.

   “Lo” apparaît aussi sur l’afficheur jusqu'à ce que le four atteigne une température d'au moins 170°F (77°C).

   Lorsqu'une température d'au moins 170°F (77°C) est atteinte, l'affichage du four indique l'augmentation de température. Un signal sonore retentit lorsque la température réglée est atteinte.
5. Appuyer sur OFF (arrêt) pour le four sélectionné une fois terminé.

Levée du pain

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en activant la levure. Suivre les instructions de la recette comme guide. La levée standard doit être utilisée pour les pâtes fraîches, les pâtes surgelées et pour la première et la deuxième levée. Rapid Proof (levée rapide) (sur certains modèles) fonctionne à une température légèrement supérieure à Standard Proof (levée standard) pour effectuer une deuxième levée d'une pâte pré-moulée.

Pour faire lever la pâte :

Avant la première levée de pain, placer la pâte dans un saladier légèrement graissé et couvrir sans serrer avec du papier ciré recouvert de shortening. Placer sur la glissière de grille 2 et fermer la porte du four.

1. Appuyer sur BREAD PROOF (levée du pain) jusqu'à ce que le type de levée souhaité s'affiche (“Standrd” ou “Rapid”).
2. Appuyer sur START (mise en marche).

   Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume. La durée de levée du pain peut varier en fonction du type de pâte et de la quantité.
3. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé la levée.

Avant la seconde levée, mettre la pâte en forme, la placer sur la ou les plaques de cuisson et couvrir partiellement. Reprendre le même positionnement et vérifier que les étapes ci-dessus ont bien été suivies. Avant la cuisson au four, retirer la pellicule protectrice.

REMARQUE : Si la température du four est supérieure à 120°F (49°C), l'affichage indique “Refroid four” jusqu'à ce que la température soit inférieure à 120°F (49°C).

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur le bouton pour obtenir n'importe quelle fonction de cuisson à l'exception de Self-Clean (autonettoyage), Bread Proof (levée du pain) ou Keep Warm (maintien au chaud).
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (mise en marche). L'affichage présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.

   La température et/ou la durée peut/peuvent être ajustée(s) en tout temps en répétant les étapes 2 à 5.
6. Appuyer sur le bouton OFF (arrêt) du four sélectionné pour effacer l'affichage du four.

   REMARQUE : Le réglage de durée de cuisson pour une fonction de cuisson minutée, y compris la fonction de conversion EasyConvect™, peut être ajusté en suivant les étapes précédentes de 3 à 5.

Réglage d'une cuisson minutée différée :

1. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée).
2. Appuyer sur les touches numériques 1 ou 2 pour sélectionner le four.
3. Appuyer sur les touches numériques pour choisir le degré de nettoyage ou entrer le nombre d'heures et/ou de minutes dont on souhaite différer l'heure de mise en marche.
4. Appuyer sur le bouton pour obtenir n'importe quelle fonction de cuisson à l'exception de Bread Proof (levée du pain) ou Keep Warm (maintien au chaud).
5. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
6. Appuyer sur START (mise en marche) ou COOK TIME (durée de cuisson).
7. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
8. Appuyer sur START (mise en marche).

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Les réglages de température et/ou de durée peuvent être modifiés en tout temps après avoir appuyé sur Start (mise en marche) en répétant les étapes 1 à 7. Lorsqu'on réinitialise la durée et la température, on doit appuyer sur Start (mise en marche) à mi-chemin entre les étapes 4 et 5 pour pouvoir continuer à effectuer des changements.

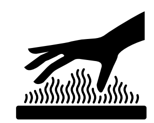
Lorsque la durée de cuisson réglée s'achève, le four s'éteint automatiquement.

9. Appuyer sur le bouton OFF (arrêt) du four sélectionné pour effacer l'affichage du four.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Programme d’autonettoyage

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d’autonettoyage. L’exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Ne pas obstruer l’évent (ou les évents) du four durant le programme d’autonettoyage. L’air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section “Évent du four” ou “Évents du four”.

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d’étanchéité de la porte du four.

Préparation de la cuisinière :

- Retirer du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisine et de cuisson au four, les grilles du four et le papier aluminium et, sur certains modèles, la sonde de cuisson.
- À l’aide d’un chiffon humide, nettoyer le bord de l'intérieur de la porte et une zone de 1½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d’étanchéité.
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d’éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci n’affectera pas la performance de cuisson.
- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson car ils peuvent fondre.

REMARQUE : Les brûleurs de la table de cuisson ne fonctionnent pas durant le programme d’autonettoyage.

IMPORTANT :

- La température du four doit être inférieure à 500°F (260°C) pour pouvoir programmer un programme de nettoyage.
- On ne peut nettoyer qu'un seul four à la fois.
- Les portes des deux fours se verrouillent lorsque l'un ou l'autre four exécute le programme d'autonettoyage.

Comment fonctionne le programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l’acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des craquements.

Le programme d’autonettoyage utilise des températures très élevées, brûlant les saletés pour les réduire en cendres.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Pour éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide froid sur le verre intérieur de la porte avant que le four n’ait complètement refroidi.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme d’autonettoyage.

Pour arrêter le programme d’autonettoyage à tout moment, appuyer sur OFF UPPER (arrêt supérieur) ou OFF LOWER (arrêt inférieur). Si la température est trop élevée, les portes du four restent verrouillées.

Lorsque “VERROUILLÉ” apparaît sur l'affichage, les portes du four ne peuvent pas être ouvertes. Pour éviter d'endommager les portes, ne pas forcer l'ouverture des portes tant que “VERROUILLÉ” est affiché.

Avant l’autonettoyage, s’assurer que les portes sont complètement fermées sinon elles ne se verrouilleront pas et le programme d’autonettoyage ne commencera pas.

REMARQUE : Seul un four peut utiliser le programme Self-Clean (autonettoyage) à la fois, et une durée de 12 heures doit s'écouler avant que l'autonettoyage suivant puisse commencer.

Le four est préréglé pour un programme d’autonettoyage de 3 heures, mais la durée peut être modifiée. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 heures pour un niveau de saleté léger et entre 3 et 4 heures pour un niveau de saleté entre moyen et élevé.

Utiliser le tableau ci-dessous comme guide pour déterminer le niveau de nettoyage désiré.

Niveau de nettoyage	Durée de nettoyage totale (comprend 30 minutes de temps de refroidissement)
1 (Rapide)	2 heures
2	2 heures 30 minutes
3	3 heures
4 (Rég)	3 heures 30 minutes
5	4 heures
6 (Max)	4 heures 30 minutes

Autonettoyage :

1. Fermer les portes des fours et appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage).
2. Appuyer sur les touches numériques 1 ou 2 pour sélectionner le four à nettoyer.
3. Choisir le degré de nettoyage souhaité en appuyant sur la touche numérique adéquate.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   La porte du four se verrouillent automatiquement.

   Lorsque le programme d’autonettoyage est terminé et que le four est froid, la porte du four se déverrouillent.
5. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Pour différer l'autonettoyage :

1. Fermer les portes des fours et appuyer sur DELAY START (mise en marche différée).
2. Appuyer sur 1 ou 2 pour sélectionner le four désiré.
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée différée du programme.
4. Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage).
5. Choisir le degré de nettoyage souhaité en appuyant sur la touche numérique adéquate.
6. Appuyer sur START (mise en marche).

   La porte du four se verrouillent automatiquement.

   Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, la porte du four se déverrouillent.
7. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage. Pour des informations complémentaires, vous pouvez consulter la section Service à la clientèle de notre site Web sur **www.kitchenaid.ca**.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés sauf indication contraire.

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ (sur certains modèles)

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la cuisinière a refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :
  Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant pour cuisine et appareils électroménagers affresh® – Pièce numéro W10355010 (non inclus) :
  Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

REMARQUE : Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de nettoyants pour table de cuisson affresh®, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou essuie-tout abrasifs. Les surfaces en acier inoxydables pourraient subir des dommages, même pour une seule utilisation ou en cas d'utilisation limitée.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant pour acier inoxydable affresh® – pièce n° W10355016 :
  Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de nettoyants avec agent de blanchiment, de produits antirouille, d'ammoniaque ou d'hydroxyde de sodium (soude) car la surface peinte pourrait se tacher.

VITROCÉRAMIQUE (sur certains modèles)

Méthode de nettoyage :

Utiliser le nettoyant pour table de cuisson affresh® pièce numéro W10355051 avec le tampon à nettoyer les tables de cuisson pièce numéro W10391473 et le grattoir pour table de cuisson pièce numéro WA906B pour nettoyer et éliminer les taches de la table de cuisson. Utiliser régulièrement le protecteur de table de cuisson pièce numéro 31463B afin d'éviter toute accumulation de taches, égratignures, piqûres et éraflures dans le but d'entretenir la table de cuisson et ainsi faciliter les nettoyages ultérieurs. Ces articles peuvent être commandés comme accessoires. Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements. Le grattoir pour table de cuisson utilise des lames de rasoir. Ranger les lames de rasoir dans un endroit hors de portée des enfants.

Ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs, d'agent de blanchiment au chlore, de produit antirouille ou d'ammoniaque car ces produits peuvent endommager la surface.

Souillure légère à modérée

- Nettoyer avec des essuie-tout ou une éponge propre et humide. Pour nettoyer de petites taches, on doit utiliser le nettoyant et le tampon à récurer.

Éclaboussures sucrées (gelées, confiseries, sirop)

- Grattoir pour table de cuisson :
  Gratter les renversements à base de sucre pendant que la table de cuisson est encore tiède. Il est suggéré de porter des mitaines de four pour nettoyer la table de cuisson.
- Nettoyant pour table de cuisson affresh® et tampons à récurer pour table de cuisson :
  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter le produit sur la surface au moyen d'un tampon à nettoyer les tables de cuisson. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure épaisse, rayures foncées, piqûres et décoloration

- Nettoyer avec le nettoyant pour table de cuisson affresh®, un nettoyant non abrasif et le tampon à récurer.

Salissure brûlée

- Nettoyant pour table de cuisson affresh® ou nettoyant non abrasif avec tampons à récurer pour table de cuisson :
  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter le produit sur la salissure au moyen d'un tampon à nettoyer les tables de cuisson. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Traces métalliques d'aluminium et de cuivre

- Nettoyant pour table de cuisson affresh® et tampons à récurer pour table de cuisson :
  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter le produit sur la surface au moyen d'un tampon à nettoyer les tables de cuisson. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les marques ne disparaîtront pas totalement, mais deviendront moins apparentes après plusieurs nettoyages.

Petites éraflures et abrasions

- Nettoyant pour table de cuisson affresh® et tampons à nettoyer les tables de cuisson :
  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter le produit sur la surface au moyen d'un tampon à nettoyer les tables de cuisson. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les éraflures et les abrasions n'affectent pas la performance de cuisson et après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.

Afin d'éviter tout dommage, ne pas immerger les boutons de commande.

Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position Off (arrêt).

Méthode de nettoyage :

- Savon et eau :
  Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rugueux ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :
  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant pour cuisine et appareils électroménagers affresh® – Pièce numéro W10355010 (non inclus) :
  Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier.
- Si les grilles sont ternies et glissent difficilement, appliquer une légère couche d'huile végétale sur les glissières pour faciliter le glissement des grilles.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les renversements alimentaires doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine et cette réaction peut entraîner la formation de taches, d'un film de silice, de piqûres ou de légères taches blanches.

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :
  Voir d'abord "Programme d'autonettoyage".

Lampes du four

Les lampes du four sont des ampoules standard de 40 watts pour appareil électroménager. Avant le remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont à la position Off (arrêt).

Remplacement :

1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner le protège-ampoule en verre à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.
3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire pour l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le protège-ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Brancher la cuisinière ou reconnecter la source de courant électrique.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Essayer d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des conseils qui permettront peut-être d'éviter une intervention de dépannage, consulter la page de garantie de ce manuel et scanner le code QR avec votre appareil intelligent, ou consultez le site Internet **http://www.kitchenaid.ca**.

Vous pouvez adresser tous commentaires ou questions par courrier à l'adresse ci-dessous :

Au Canada :

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga ON L5N 0B7

Dans votre correspondance, veuillez indiquer un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

PROBLÈME	CAUSES ET/OU SOLUTIONS POSSIBLES
Rien ne fonctionne	**Cordon d'alimentation électrique débranché :** Le brancher à une prise reliée à la terre. **Un fusible du domicile est grillé ou un disjoncteur s'est ouvert :** Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien. **Le tableau de commande de la cuisinière affiche le code d'erreur F9 ou F9, E0 :** Le câblage de la prise électrique du domicile peut être défectueux. Demander à un électricien qualifié d'inspecter le circuit d'alimentation électrique.
La table de cuisson ne fonctionne pas	**Le bouton de commande n'est pas correctement engagé :** Appuyer sur le bouton avant de le tourner à un réglage donné. **Sur les modèles à vitrocéramique, les commandes du four sont verrouillées :** Voir la fonction de verrouillage des commandes dans la section "Guide des caractéristiques".
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson	**L'ustensile de cuisson n'a pas la dimension correcte :** Utiliser un ustensile de cuisson d'un diamètre comparable à la surface de cuisson, à l'élément ou au brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) à l'extérieur de la zone de cuisson.
La cuisson ne produit pas les résultats escomptés	**Le bouton de commande est réglé sur une puissance de chauffe incorrecte :** Voir la section "Utilisation de la table de cuisson". **La cuisinière n'est pas d'aplomb :** Ajuster l'horizontalité de la cuisinière. Voir les Instructions d'installation.
L'élément de la table de cuisson s'allume et s'éteint en alternance sur le réglage élevé	**Alternance marche/arrêt de l'élément en raison du limiteur de température :** Ce phénomène est normal. L'élément fonctionne par intermittence pour éviter toute surchauffe de la table de cuisson.
Le four ne fonctionne pas	**La mise en marche différée est activée :** Voir la section "Durée de cuisson". **Les commandes sont verrouillées :** Appuyer sur la touche START (mise en marche) pendant 5 secondes pour les déverrouiller. **Commandes en mode de démonstration :** Voir la section "Commandes électroniques du four". Le mode de démonstration est utilisé sur les modèles présentés dans les salles d'exposition. **Réglage incorrect des commandes électroniques du four :** Voir la section "Commandes électroniques du four".
La température du four est trop élevée ou trop basse	**La température du four doit être ajustée :** Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".
Les témoins lumineux du four clignotent	**L'alimentation de la cuisinière vient d'être établie ou rétablie :** Voir "Affichage des commandes" dans la section "Commandes électroniques du four". Si les témoins lumineux clignotent toujours, appeler le service de maintenance. Voir la section "Garantie" pour des renseignements de contact.
Des messages s'affichent	**Panne de courant (l'afficheur indique une heure clignotante) :** Appuyer sur OFF UPPER (arrêt supérieur) pour effacer l'affichage. Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la fonction de la touche "Clock (horloge)" à la section "Guide des caractéristiques". **Code d'erreur (l'afficheur indique une lettre suivie d'un numéro) :** Appuyer sur OFF UPPER (arrêt supérieur) pour effacer l'affichage. Voir "Affichage des commandes" dans la section "Commandes électroniques du four". S'il réapparaît, appeler le service de dépannage. Voir la section "Garantie" pour des renseignements de contact.
Le programme de nettoyage n'a pas éliminé toutes les salissures	**Plusieurs programmes de cuisson entre les programmes de nettoyage ou éclaboussures sur les parois et la porte du four :** Lancer des programmes de nettoyage supplémentaires. Pour les salissures tenaces, utiliser le nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® ou le nettoyant pour table de cuisson affresh®. Voir la section "Accessoires" et "Programme d'autonettoyage" pour plus de renseignements.

PROBLÈME	CAUSES ET/OU SOLUTIONS POSSIBLES
La cuisson au four ne produit pas les résultats prévus	**La cuisinière n'est pas d'aplomb :** Ajuster l'horizontalité de la cuisinière. Voir les Instructions d'installation. **Le réglage de la température était incorrect :** Revérifier la recette dans un livre de cuisine fiable. **La température du four doit être ajustée :** Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four". **Le four n'a pas été préchauffé :** Voir la section "Cuisson au four et rôtissage". **Les grilles n'étaient pas placées correctement :** Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four". **Circulation d'air déficiente autour des ustensiles de cuisson :** Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four". **Répartition irrégulière de la pâte dans le plat :** Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat. **Brunissement excessif des aliments causé par un plat à four terne ou foncé :** Diminuer la température du four de 25°F (15°C) ou placer la grille plus haut dans le four. **Brunissement insuffisant des aliments causé par un plat à four brillant ou clair :** Placer la grille plus bas dans le four. **Durée de cuisson incorrecte :** Revoir la durée de cuisson. **Porte du four non fermée :** Vérifier que le plat à four n'empêche pas la fermeture de la porte. **La porte du four a été ouverte durant la cuisson :** L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse échapper la chaleur du four et peut allonger la durée de cuisson. **La grille est trop proche du brûleur de cuisson au four, ce qui brunit trop le fond des aliments cuits au four :** Placer la grille plus haut dans le four. **Les croûtes des tartes brunissent trop vite :** Recouvrir de papier d'aluminium le périmètre de la croûte et/ou réduire la température de cuisson du four.

ACCESSOIRES

Pour les accessoires, consulter notre site Web **www.kitchenaid.ca** ou nous contacter au **1-800-807-6777**.

Ensemble d'entretien de la table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)
(comprend le nettoyant, le protecteur, son applicateur, le grattoir et les tampons à nettoyer)
Commander la pièce numéro 31605B

Protecteur de table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro 31463B

Chiffons pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce numéro W10355049

Nettoyant pour table de cuisson affresh®

(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro W10355051

Tampons nettoyeurs pour la table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro W10391473

Nettoyant pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce numéro W10355016

Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®

Commander la pièce numéro W10355010

Grattoir pour table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro WA906B

Nettoyant et poli pour granite

Commander la pièce numéro W10275756

Nettoyant pour la grille à gaz et le plateau d'égouttement

Commander la pièce numéro 31617A

Plaque à frire Gourmet

Commander la pièce numéro W10432539

Grille de four plate standard

Commander la pièce numéro W10551060

Grille de four en deux pièces

Commander la pièce numéro 4396927

Lèchefrite et grille en porcelaine

Commander la pièce numéro 4396923

Lèchefrite et grille de rôtissage de qualité supérieure

Commander la pièce numéro W10123240

GARANTIE LIMITÉE DE LA CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE KITCHENAID®

ATTACHEZ ICI VOTRE REÇU DE VENTE. UNE PREUVE D'ACHAT EST OBLIGATOIRE POUR OBTENIR L'APPLICATION DE LA GARANTIE.

Lorsque vous appelez le centre d'eXpérience de la clientèle, veuillez garder à disposition les renseignements suivants :

- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Numéros de modèle et de série
- Une description claire et détaillée du problème rencontré
- Une preuve d'achat incluant le nom et l'adresse du marchand ou du détaillant

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE :

1. Avant de nous contacter pour obtenir un dépannage, veuillez déterminer si des réparations sont nécessaires pour votre produit. Certains problèmes peuvent être résolus sans intervention de dépannage. Prenez quelques minutes pour parcourir la section Dépannage ou Résolution de problèmes du guide d'utilisation et d'entretien, scannez le code QR ci-contre avec votre téléphone intelligent pour accéder à des ressources supplémentaires, ou rendez-vous sur le site http://www.kitchenaid.ca.
2. <u>Tout service sous garantie doit être effectué exclusivement par nos fournisseurs de dépannage autorisés KitchenAid</u>. Aux É.-U. et au Canada, dirigez toutes vos demandes de service sous garantie au

Centre d'eXpérience de la clientèle KitchenAid

Aux É.-U., composer le 1-800-422-1230. Au Canada, composer le 1-800-807-6777.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand KitchenAid autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.



http://www.kitchenaid.ca

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

CE QUI EST COUVERT

GARANTIE LIMITÉE DURANT LA PREMIÈRE ANNÉE (PIÈCES ET MAIN-D'ŒUVRE)

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes au produit ou fournies avec, la marque KitchenAid de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada, LP (ci-après désignées "KitchenAid") paiera pour les pièces de rechange spécifiées par l'usine et pour la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. S'il est remplacé, l'appareil sera couvert pour la période restant à courir de la garantie limitée d'un an du produit d'origine.

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE (CERTAINS COMPOSANTS UNIQUEMENT - MAIN-D'ŒUVRE NON COMPRISE)

De la deuxième à la cinquième année inclusivement à compter de la date d'achat initiale, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes au produit ou fournies avec, KitchenAid paiera pour les pièces de rechange spécifiées par l'usine concernant les composants suivants pour corriger les défauts non esthétiques de matériau ou de fabrication desdites pièces qui empêchent le gros appareil de fonctionner et qui étaient déjà présentes lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. La présente garantie est une garantie limitée de 5 ans sur les pièces énumérées ci-dessous et elle ne comprend pas la main-d'œuvre de réparation.

- Éléments électriques
- Pièces du système de commande à semi-conducteurs
- Toute fissuration du joint d'étanchéité en caoutchouc entre la table de cuisson en vitrocéramique et le bord en porcelaine
- Toute fissuration de la table de cuisson en vitrocéramique due à un choc thermique
- Éléments de l'unité de surface

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par KitchenAid. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté. La présente garantie limitée est valable à compter de la date d'achat initial par le consommateur. Une preuve de la date d'achat initial est exigée pour obtenir un dépannage dans le cadre de la présente garantie limitée.

CE QUI N'EST <u>PAS</u> COUVERT

1. Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions de l'utilisateur, de l'opérateur ou des instructions d'installation.
2. Visite d'instruction à domicile pour montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil.
3. Visites de service pour rectifier une installation ou un entretien fautifs du produit, une installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou la rectification de l'installation électrique ou de la plomberie du domicile (ex : câblage électrique, fusibles ou tuyaux d'arrivée d'eau du domicile).
4. Pièces consomptibles (ex : ampoules, batteries, filtres à air ou à eau, etc.).
5. Défauts ou dommage résultant de l'utilisation de pièces ou accessoires KitchenAid non authentiques.
6. Conversion de votre produit du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié.
7. Dommages causés par : accident, mésusage, abus, incendie, inondations, catastrophe naturelle ou l'utilisation de produits non approuvés par KitchenAid.
8. Réparations aux pièces ou systèmes dans le but de rectifier un dommage ou des défauts résultant d'une réparation, altération ou modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Défauts d'apparence, notamment les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage subi par le fini de l'appareil ménager, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à KitchenAid dans les 30 jours suivant la date d'achat.
10. Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs incluant des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques (exemples non exhaustifs).
11. Perte d'aliments due à la défaillance du produit.
12. Enlèvement ou livraison. Ce produit est conçu pour être réparé à l'intérieur du domicile.
13. Frais de déplacement et de transport pour le dépannage/la réparation dans une région éloignée où une compagnie de service KitchenAid autorisée n'est pas disponible.
14. Retrait ou réinstallation d'appareils inaccessibles ou de dispositifs préinstallés (ex : garnitures, panneaux décoratifs, plancher, meubles, îlots de cuisine, plans de travail, panneaux de gypse, etc.) qui entravent le dépannage, le retrait ou le remplacement du produit.
15. Service et pièces pour des appareils dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

KitchenAid décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur ce gros appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec ce gros appareil ménager, adressez-vous à KitchenAid ou à votre détaillant pour obtenir les modalités d'achat d'une garantie étendue.

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

11/14

W10694055B
SP PN W10743244

12/14
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.